

PRIMI PIATTI

# Cannelloni di porro con ricotta e scalogni

di: *Gnu*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

100 g ricotta  
2 scalogni  
1 porro  
1 cucchiaio parmigiano  
olio extravergine d'oliva  
sale  
pepe

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate a fette sottili gli scalogni e cuoceteli in una padella con un filo d'olio e poca acqua.



- 2 Tagliate a metà il porro lavato, Con una metà otterrete i cannelloni, con l'altra, ridotta dadini, la salsa per nappare.



- 3 Lessate i porri per un minuto in acqua salata e scolateli.



- 4 Fate cuocere per pochi minuti in un filo d'olio e poca acqua di cottura la parte del porro tritata.



- 5 Frullate, emulsionando con un po' d'olio ed otterrete una salsina.



6 Unite gli scalogni al composto di ricotta e parmigiano.



7 Farcite i porri ed arrotolate, ponendo l'apertura del porro nella parte inferiore.



**8** Mettete i porri allineati in un piatto, nappate con la salsa e cospargete con parmigiano e pepe.

Gratinate in forno caldo a 200° per 5 minuti.

