

PRIMI PIATTI

Cannelloni tacchino e zucchini

di: *dormiglia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

cannelloni di pasta dura
1 pezzo d'arrosto di tacchino
zucchine
cipolla
ricotta
parmigiano grattugiato
besciamella.

PREPARAZIONE

1 Tritare il pezzo d'arrosto di tacchino e metterlo da parte.

Prendere le zucchine e cuocerli in padella con un po' di cipolla.



- 2 Mettere in una ciotola la ricotta, il tacchino tritato, una parte delle zucchine e del parmigiano.



- 3 Preparare una besciamella un po' liquida a cui aggiungere la parte di zucchine rimasta.

Distribuire una cucchiata di besciamella nella teglia.

Riempire i cannelloni di pasta dura con l'ausilio di una sac à poche.



4 Collocarle i cannelloni ordinatamente nella teglia.



5 Versare un po' di besciamella sullo strato di cannelloni e ricoprire il tutto con il formaggio grattugiato.



6 Infornare per mezz'ora circa.

