

# CANNAMELA

## Cannelloni con ricotta e funghi



### Ingredienti

- 500 gr di funghi porcini surgelati
- 150 gr di cipolla
- 70 gr di sedano
- Salvia Liofilizzata CANNAMELA
- Aglio Liofilizzato CANNAMELA
- 100 gr di vino bianco
- 500 gr di ricotta
- 160 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 500 gr di besciamella pronta
- 50 gr di latte
- Pepe Nero Tappomacina CANNAMELA
- 20 gr di olio extravergine d'oliva
- sale



Porzioni  
8 persone



Portata  
Primo



Tempo  
45 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno,  
In pentola



Kcal per  
persona  
428.63\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Dorate in olio la cipolla con il sedano, poi aggiungete i funghi e rosolate.
- 2** Sfumate con il vino e lasciate evaporare.
- 3** Unite mezzo cucchiaino di Aglio liofilizzato CANNAMELA.
- 4** Salate e insaporite con mezzo cucchiaino di Salvia liofilizzata
- 5** Cuocete il sugo per 30 minuti, aggiungendo acqua calda poco alla volta.
- 6** Allontanate dal calore e lasciate raffreddare, quindi arricchite con 120 g di Parmigiano grattugiato e cinque giri di Pepe nero Tappomacina CANNAMELA.
- 7** Raccogliete 150 g di sugo e conservatelo a parte. Al resto incorporate la ricotta e 100 g di besciamella.
- 8** Trasferite il sugo in un sac à poche con beccuccio tondo grosso e riempite i cannelloni.
- 9** Adagiateli nella pirofila da forno unta.
- 10** Ricoprite i cannelloni con la besciamella rimasta, diluita con il latte e il sugo di funghi tenuto da parte.
- 11** Spolverizzate tutto con il parmigiano grattugiato residuo. Ponete i cannelloni in forno preriscaldato a 185° per 40 minuti.