



LE RICETTE PARMAREGGIO

CANNELLONI EMILIANI GRATINATI AL PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggini

INGREDIENTI

Cipolle, Sale "150 g di pasta fresca all'uovo 12 g di ricotta fresca 60 g di bietole 20 g di cipolla 10 g di burro Parmareggio 120 g di besciamella 60 g di salsa di pomodoro 1 confezione di Formaggini Parmareggio da 140g Noce moscata Sale"

DESCRIZIONE

"Mondare le bietole Sbollentarle in acqua salata e raffreddarle Tritarle finemente Tritare la cipolla e rosolarla in padella con il Burro Inserirvi le bietole e cuocere per 5 minuti Regolare di sale Setacciare la ricotta e inserirvi le bietole Spolverare con poca noce moscata e mescolare bene Mettere il composto in una sac à poche Stendere la pasta e ottenere 24 rettangoli di 8 cm di lunghezza per 4 cm di larghezza Farcire con il composto e confezionare dei classici cannelloni Stendere la besciamella in una teglia da forno Cospargere con il pomodoro Adagiarvi i cannelloni Sciogliere al microonde in un contenitore tutti i Formaggini contenuti nella confezione e poi ricoprire i cannelloni Cuocere in forno a 160°C per 15 minuti circa Estrarre i cannelloni dalla teglia e servire"