



LE RICETTE PARMAREGGIO

CANNELLONI EMILIANI GRATINATI AL PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggini
Burro

INGREDIENTI

- 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 140 g
- 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 e 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.