

## Cannelloni con prosciutto cotto ed emmentaler

Portata: Primi piatti

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

### Ingredienti per 4 persone

- 300 gr farina bianca tipo 00 Despar
- 3 uova da galline allevate a terra Despar
- 0 olio extravergine d'oliva Despar
- 150 gr di prosciutto cotto affettato Freschi in Tavola Despar
- 200 gr Emmentaler
- 2 finocchi
- 40 l burro Despar
- 1 rametto di timo
- 0 bicchiere bicchiere di latte fresco alta qualità Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe

### Preparazione

1 - Disponete la farina a fontana su una spianatoia, unite al centro le uova e aggiungete l'olio ed un pizzico ds sale. Impastate tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fatela riposare in frigorifero per 30 minuti.

2 - Tagliate a spicchi di finocchi e cuoceteli a vapore o bolliteli in acqua salata per 15 minuti scolandoli al dente. Scaldate l'olio d'oliva e saltatevi a fiamma viva i finocchi tagliuzzati, profumando con il timo sfogliato; aggiustate di sale e pepe e lasciate raffreddare.

3 - Tirate la pasta sottile e ritagliate dei grossi rettangoli, bolliteli per 1 minuto e scolateli su un canovaccio. Farciteli con i finocchi, il prosciutto cotto a fette sottili e 2/3 del formaggio tagliato a listarelle. Arrotolate la pasta su se stessa e disponetela su una pirofila leggermente imburrata.

4 - Coprite con il resto del formaggio, irrorate con il latte fresco e cuocete in forno a 180° C per 20 minuti.

5 - Sfornate e servite i cannelloni ben caldi tagliati a fette spesse.

6 - Buon appetito con... DeSPAR !!!!