

Cannelloni ripieni di patate e bresaola

Portata: Primi piatti

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 350 gr lasagne fresche all'œuf Despar
- 581 gr patate tutti gli usi Despar
- 200 gr caprino fresco o robiola
- 250 gr bresaola Despar
- 100 gr parmigiano reggiano grattugiato fresco Despar
- 8 pomodori rossi da sugo
- 1 spicchio d'aglio
- q.b. olio extravergine d'oliva Despar
- q.b. latte PS Despar
- q.b. erba cipollina
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe

Preparazione

1 - Lessate le patate in acqua bollente e passatele allo schiacciapatate. Amalgamatevi il caprino o la robiola, il parmigiano reggiano, l'olio d'oliva, qualche cucchiata di latte per ammorbidire il composto e aggiustate di sale e pepe.

2 - Scottate i fogli di pasta in acqua salata per pochi minuti, scolateli e fateli raffreddare. Ricoprite ogni rettangolo con il composto di patate, continuate con la bresaola e fate un altro strato di patate. Arrotolate i cannelloni e sistemati in una pirofila spennellata d'olio.

3 - Per decorare sbollentate i pomodori per 30 secondi; spellateli, eliminate i semi e tagliateli a dadini. Scaldare un filo d'olio con l'aglio, unite il pomodoro, salate, pepate e cuocete per 5-6 minuti.

4 - Coprite la pirofila con l'alluminio e infornate a 180° C per 20 minuti circa.

5 - Servite i cannelloni decorando con i dadini di pomodoro e a piacere con erba cipollina.

6 - Deliziosa ricetta di fine settimana !!

7 - Buon appetito da.....DeSPAR !!!!