

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

CANNELLONI ALLA CARNE

Peso di un pezzo: 60 g
Pezzi consigliati per porzione: 2
Porzioni per cartone (3 kg): 25

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

Peso di un pezzo: 60 g
Pezzi consigliati per porzione: 2
Porzioni per cartone (3 kg): 25

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Cannelloni sono pronti all'uso. È molto importante disporli nella teglia con la parte della chiusura rivolta verso il basso per evitare che si aprano durante la cottura.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Cannelloni

CANNELLONI ALLA CARNE GRATINATI *su* SALSA DI PORRI *e* TARTUFO NERO ESTIVO

8 Cannelloni alla carne
200 g di porri freschi
300 g di patate
20 lamelle di tartufo nero estivo
sale, pepe
1/4 di l di vino bianco
olio extravergine di oliva
brodo di carne, burro
Parmigiano Reggiano grattugiato

Chef Giovanni Colarusso / Ass. Cuochi di Isernia

In una casseruola fate appassire in olio i porri, precedentemente lavati e tagliati finemente, sfumateli con il vino bianco e poi, successivamente, aggiungete il brodo e le patate, che avrete pelato e tagliato a dadolini. Fate cuocere aggiungendo un po' alla volta il brodo finché il composto non diventi omogeneo. Frullate quindi il tutto in modo da renderlo cremoso.

Regolate di sale e pepe.

Gratinate in forno a 180°C i Cannelloni alla carne, precedentemente nappati con il burro, il Parmigiano Reggiano grattugiato e un goccio di brodo. Disponete nel piatto la crema di porri a specchio, poi i Cannelloni alla carne e infine decorate con il tartufo estivo tagliato a lamelle e un filo di olio extravergine di oliva a crudo.

Terminate il piatto con una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.