

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Cannelloni

CANNELLONI ALLA CARNE *con* VELLUTATA *al* PROSCIUTTO DI PRAGA *e* MAGGIORANA

8 Cannelloni alla carne
70 g di prosciutto di Praga in una sola fetta
4 rametti di maggiorana fresca
pepe a mulino
Parmigiano Reggiano, burro
1 l di besciamella (ottenuta con 30 g di burro,
1/4 di l di latte e 30 g di farina)

Chef Surgital

Disponete i Cannelloni alla carne in una pirofila imburata, facendo attenzione che la chiusura della pasta sia rivolta verso il fondo. Cospargete quindi con la besciamella a cui avrete aggiunto il prosciutto a cubetti, la maggiorana e una generosa macinata di pepe.

Prima di infornare, spolverate i Cannelloni alla carne con Parmigiano Reggiano grattugiato. Gratinare in forno ventilato per 15/18 minuti a 180°C.