

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. Gratinate in forno ventilato per 15/18 minuti a 180°C.