

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Cannelloni con verdura

Strawberry · Tuesday, December 16th, 2014

- **Ingredienti:**(4 persone)400gr pasta per cannelloni
- 2 peperoni (uno giallo e uno rosso)
- una zucchina
- un gambo sedano
- una carota
- 350gr ricotta
- 100gr parmigiano grattugiato
- 50gr burro
- noce moscata
- olio extravergine
- sale

### Preparazione:

Pulite, Lavate e tagliate a pezzi le verdure. In un tegame, versate un filo di olio e fate rosolare la zucchina, il sedano e la carota per 10 minuti, unite i peperoni precedentemente sbollentati in acqua salata per 5 minuti, salate e lasciate cuocere per altri 5 minuti. In una ciotola amalgamate le verdure cotte con la ricotta, una grattata di noce moscata, la metà del parmigiano. adagiate un po' del composto al centro della pasta e avvolgete su se stessi, confezionando i cannelloni, disponeteli in una pirofila imburrata, aggiungete il rimanente parmigiano e qualche fiocchetto di burro, infornate a 180° per circa 20 minuti.

This entry was posted on Tuesday, December 16th, 2014 at 5:05 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.