

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Cannelloni radicchio e ricotta

Strawberry · Friday, August 3rd, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 300gr pasta lasagne
- 2 cespi radicchio trevigiano
- 3 tuorli di uovo
- 300gr ricotta
- 30gr parmigiano grattugiato
- 300gr besciamella
- 40gr burro
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate a striscioline il radicchio, sbollentatelo per 3 minuti in acqua bollente, scolatelo e ripassatelo in padella con lo spicchio di aglio e un filo di olio, salate, pepate e fate cuocere per alcuni minuti. In una ciotola disponete la ricotta, 2 tuorli di uovo e metà parmigiano, amalgamate bene e lasciate da parte. Cuocete le lasagne in acqua salata per 5 minuti, scolatele, mettetele ad asciugare su carta da cucina e lasciate intiepidire. Tagliate la lasagna a metà in modo da ottenere 2 quadrati, al centro disponete un pò del composto ottenuto e il radicchio, avvolgeteli e formate i cannelloni, disponeteli in una terrina imburrata. In una ciotola, amalgamate la besciamella, il tuorlo, il parmigiano rimasto e versatelo sui cannelloni, infornate a 180° per 20 minuti, disponeteli su di un piatto da portata e servite con il radicchio rimasto.

This entry was posted on Friday, August 3rd, 2012 at 7:00 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.

