

Cannelloni alle erbe amare *(Primi piatti asciutti)*

Preparazione

Preparare la pasta con la farina 00 e le uova; in una ciotola, unire la ricotta setacciata, un uovo, grana, sale e pepe. Lessare la sfoglia in acqua bollente. Ripassare in padella le erbe con la pancetta affumicata cotta in precedenza ed aggiungere i pinoli.

Disporre in una teglia imburrata i cannelloni farciti con la ricotta e stenderci sopra del parmigiano e fiocchi di burro sopra. Cuocere per un quarto d'ora a 180°C ; servire con la base di verdura i cannelloni.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

300 g di farina 00
3 uova intere
4 cucchiaini di acqua tiepida
400 g di erbe di campo già pulite
20 g di pinoli tostati
40 g di olio evo
60 g di burro
300 g di ricotta di pecora
60 g di parmigiano grattugiato
1 uovo intero
sale e pepe