



CANNELLONE CROCCANTE ALLA ROBIOLA

Chef

Carlo Bresciani

Robiola Zani



PORTATA
Antipasto



FORNO
30 min.



Procedimento

Tagliare a fette sottili il pomodoro e la Robiola ZANI .
Stendere la pasta filo e mettere intercalate le fette di pomodoro e di formaggio.

Formare dei rotoli monoporzione e cuocere in forno con un poco di olio.

Intanto nel frullatore montare l'olio con il basilico, il burro, i pinoli e il brodo vegetale.

Mettere nel piatto le insalatine novelle, salsare il piatto con il olio di basilico e adagiare il cannellone di pomodoro e robiola.
Servire caldo

Ingredienti

- Gr 300 Pomodoro ramato
- Gr 150 Robiola ZANI
- Gr 80 Insaltine
- Gr 400 Basilico fresco
- Gr 10 Pinoli
- Gr 100 Olio Evo
- Gr 20 Burro
- Gr 60 Brodo vegetale
- Gr 80 Pasta fillo