



CANNELLONI DI ZUCCA E ROBIOLA

Chef

Carlo Bresciani

Robiola Zani



PORTATA
Primo piatto



FORNO
15 min.



SERVIZIO
4 Persone



Procedimento

Pulite la zucca e tagliatela a dadini.

Far rosolare la cipolla per 3-4 minuti a fuoco moderato.

Aggiungete la zucca, un po' di prezzemolo tritato, salate leggermente e cuocetela per circa 10-12 minuti con il coperchio.

Versate 3/4 circa dei dadini della zucca cotta in una ciotola, unitevi la ROBIOLA NOSTRANA ZANI e metà della besciamella; regolate sale, pepe e mescolare bene.

Riempite i cannelloni con il composto

Frullate insieme la zucca e la besciamella avanzate, aggiungete il parmigiano e regolate di sale. Versate la crema ottenuta sopra i cannelloni e mettete in forno a 180°C per circa 15 minuti. Servite in tavola completando con foglioline di timo e amaretti sbriciolati (se li gradite), che esalteranno il sapore della zucca.

Ingredienti

- Gr 250 Cannelloni all'uovo
 - Gr 800 Zucca
- 200 Gr Robiola Nostrana Zani
 - 500 MI Besciamella
- Gr 100 Parmigiano Reggiano
 - n. 4 Amaretti
 - n.1 Cipolla
- n.3 Cucchiari Olio EVO
 - Prezzemolo Fresco
 - Timo
 - Sale e Pepe