CANNELLONI DI PASTA FRESCA CON RICOTTA E CARCIOFI

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 8 fogli di pasta fresca per cannelloni
- 120g ricotta fresca
- 60g Carciofi a Spicchi Trifolati
- 60g prosciutto cotto a dadini
- 160g Carciofi a Fettine in Olio di Girasole
- q.b. parmigiano grattugiato
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Olio Spray - Sapore Neutro
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- Cuocere la pasta per cannelloni in abbondante acqua salata, scolarla e asciugarla con un panno asciutto.
- In una terrina preparare la farcia con la ricotta, il prosciutto cotto, i carciofi tagliati a pezzetti, il parmigiano e regolare di gusto con sale e pepe.
- Sopra ogni foglio di pasta stendere con il sac a poche il ripieno, arrotolarli e dopo aver unto una teglia infornarli cosparsi di parmigiano per 15/18 min. in forno ventilato a 180°C.
- In una friggitrice cuocere i carciofi a fettine fino a che diventano ben dorati.
- In un piatto caldo disporre i carciofi fritti con sopra i cannelloni e dopo aver guarnito il piatto servire ben caldo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Carciofi a Spicchi Trifolati

Carciofi a Fettine in Olio di Girasole

Olio Extra Vergine di Oliva

Olio Spray - Sapore Neutro

Fiocchi di Sale Marino

Pepe Nero Macinato Grosso