CANNELLONI DI PATATE, FUNGHI E RADICCHIO CON RAGÙ DI SPECK



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 cannelloni
- 900g patate
- 500g besciamella
- 200g parmigiano reggiano
- 200g Champignons Trifolati C'era Una Volta 100% Italiani
- 300g Crema di Radicchio
- 300g Ragù di Speck
- q.b. Olio Spray - Sapore Neutro
- q.b. Maggiorana - Liofilizzata
- q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Cuocere le patate a vapore, pelare e passare al passaverdure.
- Insaporire con la crema di radicchio, gli champignon affettati e aggiustare di sale e pepe.
- Farcire i cannelloni, disporre in una teglia unta con olio spray e ricoprire con besciamella, ragù di speck e parmigiano.
- Cuocere in forno a 170 gradi per circa trenta minuti.
- Per la decorazione inserire la maggiorana in un cutter e frullare sino ad ottenere una polvere finissima, quindi setacciare.
- Prendere un piatto piano ben caldo e con l'aiuto di un piatto più piccolo capovolto e un colino a maglia fine, creare un cerchio di polvere di maggiorana, posizionare il cannellone al centro e guarnire a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Champignons Trifolati C'era Una Volta 100% Italiani



Crema di Radicchio



Ragù di Speck



Olio Spray - Sapore Neutro



Maggiorana - Liofilizzata