



CUCINA CON NOI!

# Cannelloni di melanzane

## INGREDIENTI

12 fette di Melanzane Grigliate Orogel

---

500 g di ricotta fresca

---

200 g di pinoli

---

salsa di pomodoro

---

2 cucchiaini di formaggio stagionato grattugiato

---

sale q.b.

---

250 g di pasta fresca all'uovo per i cannelloni

---

1 cucchiaino di Basilico Orogel

---

2 tazzine da caffè di latte

---

qualche pomodorino fresco

---

olio extravergine di oliva

---



45



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1 Scaldare le fette di melanzane grigliate in padella con un filo d'olio.
- 2 Preparare un sugo leggero con salsa di pomodoro, pomodorini tagliati a cubetti, un pizzico di basilico e sale a piacere.
- 3 Scottare in acqua bollente salata 14/16 quadrati ricavati dalla pasta fresca per cannelloni, stendere su un piano di lavoro e coprire a strati alternando ricotta, melanzane e una spolverata di basilico.
- 4 Arrotolare e adagiare in fila in una teglia da forno leggermente oliata (oppure rivestita con carta forno). Coprire con il sugo di pomodoro, spolverare con il formaggio stagionato e infornare in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti.
- 5 Comporre il piatto con una fetta di melanzana grigliata, i cannelloni appena sfornati e un po' di salsa al pomodoro.

