



CUCINA CON NOI!

Cannelloni neri con ovoli, sogliola e Misto Benessere

INGREDIENTI

240 g di pasta al nero di seppia

200 g di Misto Benessere Orogel

4 filetti di sogliola freschi

50 g di funghi ovoli

100 g di ricotta fresca

50 g di burro

salsa di soia

100 g di vino bianco secco

40 g di olio profumato all'aglio

sale

pepe



60



4



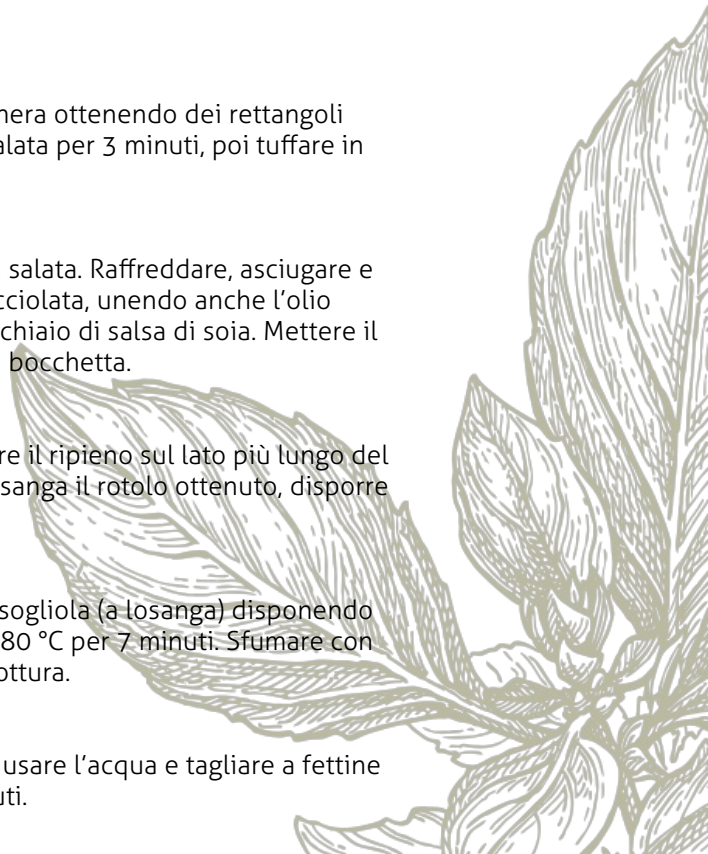
Difficile



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Tirare la sfoglia sottile con la pasta nera ottenendo dei rettangoli 18x30. Cuocere in acqua bollente salata per 3 minuti, poi tuffare in acqua fredda.
- 2 Cuocere il Misto Benessere in acqua salata. Raffreddare, asciugare e frullare con la ricotta fresca già sgocciolata, unendo anche l'olio profumato all'aglio con qualche cucchiaino di salsa di soia. Mettere il composto in un sac a poche privo di bocchetta.
- 3 Scolare la pasta e asciugare. Stendere il ripieno sul lato più lungo del rettangolo e arrotolare. Tagliare a losanga il rotolo ottenuto, disporre su una teglia imburata.
- 4 Tagliare allo stesso modo i filetti di sogliola (a losanga) disponendo in una placca da forno e cuocere a 180 °C per 7 minuti. Sfumare con vino bianco e portare a termine la cottura.
- 5 Pulire gli ovoli possibilmente senza usare l'acqua e tagliare a fettine sottili. Infornare a 180 °C per 3 minuti.



6

Disporre i cannelloni nel piatto, adagiare i pezzetti di sogliola e decorare con gli ovoli affettati. Condire con il burro fuso delle sogliole emulsionato con burro crudo e servire.

