

Cannelloni all'etrusca



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Pulisci i funghi, tagliali a fettine sottili e cuocili in un tegame con poco burro, sale e qualche cucchiaio d'acqua. Fai rapprendere il sugo e uniscilo ai 2/3 della besciamella con 3 cucchiari di parmigiano.

Suddividi questo composto nei cannelloni, arrotolali e sistemali in una pirofila ben imburrata. Taglia il groviera e il prosciutto a dadini e distribuisci entrambi sopra i cannelloni. Diluisci la besciamella rimasta con il latte e scioglila bene sul fuoco. Ricopri i cannelloni con la salsa e spolverizza con il restante parmigiano. Passa in forno a 200° C per circa 20 e servili ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 12 cannelloni di pasta fresca

- 300 g di besciamella pronta
- 100 g di parmigiano
- 300 g di champignon
- 80 g di groviera
- 50 g di prosciutto cotto
- burro
- 1 dl di latte
- sale