



SABORES DA
ITÁLIA



CANNELLONI DE RICOTTA, BACALHAU, COUVE-FLOR E ALICE



Ingredientes:

- 12 unidades Cannelloni DIVELLA
- 300g de lombo de bacalhau dessalgado (na geladeira por 48 horas, troque a água 2 vezes por dia) e cozido
- 300g de ricotta fresca
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para o molho:

- 1 couve-flor cozida em água com sal
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem LA PASTINA
- Uma lata de Filet di Alici TALATTA
- 50g de manteiga (para untar)
- Salsinha picada a gosto (para polvilhar)

Modo de preparo:

Leve ao fogo uma panela com 4 litros de água. Quando a água ferver, adicione 1 ½ colher (sopa) de sal e espere ferver novamente antes de colocar a massa para cozinhar. Escorra a massa quando estiver cozida e reserve.

Retire a pele e as espinhas do bacalhau e amasse bem com um garfo. Junte a ricotta e amasse até obter uma mistura cremosa. Tempere com sal, pimenta e reserve. Bata a couve-flor com o azeite até obter um creme homogêneo. Verifique o sal. Aos poucos, distribua o recheio entre as massas e enrole formando o cannelloni.

Coloque os cannelloni num refratário untado com a manteiga e leve ao forno moderado (180°C), preaquecido, por 5 minutos. Sirva a massa com o creme de couve-flor e decore com salsinha e um fio de azeite.

Rendimento: 4 porções

Seleção:



ALIMENTOS