



SABORES DA
ITÁLIA



CANNELLONI DE RICOTA E NOZES



Ingredientes:

- 250g de Cannelloni DIVELLA
- 1kg de Ricota
- 200g de Nozes
- 1 maço de Manjeriço
- 50 ml de azeite extravirgem LA PASTINA
- 1 Cebola picada em cubos pequenos
- 5 dentes de Alho picado em cubos pequenos
- 1 Cenoura ralada bem fina
- 50g de Bacon cortados muito pequeno
- 4 latas de 400g de Pomodori Pelati DIVELLA
- 500ml de Água
- Sal e Pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Em uma panela media, coloque o azeite extravirgem La Pastina e o bacon, deixe dourar, acrescente a cebola o alho e a cenoura, até que murchem, acrescente o Pomodori Pelati Divella, a água, e deixe apurar por 10 minutos. Depois que apurar acrescente o manjeriço. Em um recipiente, misture a ricota as nozes e um pouco do manjeriço.

Rechear os Cannelloni Divella com a mistura de ricota. Dispor em uma assadeira, regar para que cubra todos os Cannelloni Divella. Leve ao forno de 25 a 30 minutos. Sirva imediatamente!

Tempo de Preparo: 40 minutos

Rendimento: 5 a 6 Porções

Seleção:



ALIMENTOS