

Cannelloni Gustosi

Passare al tritacarne la polpa di pollo lessata, il prosciutto e il cervello saltato al burro, unire la mollica del pane ammorbidita nel brodo, l'uovo, il grana e il sale e riempire con questo composto i cannelloni cotti al dente. Metterli in una pirofila, coprirli con la besciamella e il grana, far gratinare in forno e servire.

Ingredienti

8 Cannelloni
150 G Polpa Di Pollo
70 G Prosciutto Cotto
100 G Cervella Di Vitello
1 Panino
1 Uovo
Besciamella
Formaggio Grana Grattugiato
Burro
Brodo
Sale

Note

Preparazione: 60 minuti.