

Cannelloni Verdi Alla Feta

Scottate i rettangoli di pasta in acqua bollente leggermente salata, cui avrete aggiunto un cucchiaio d'olio. Scolateli al dente e metteteli ad asciugare su un telo pulito. Passate la feta sotto l'acqua bollente per eliminare l'eccesso di sale e mettetela nel mixer. Unite alla feta l'altro formaggio, le uova, il prezzemolo e la menta puliti e lavati, una macinata di pepe e frullate. Ammorbidite il composto aggiungendo qualche cucchiaio di latte. Disponete sulle foglie di pasta un cucchiaio di ripieno e continuate fino ad esaurimento degli ingredienti. Arrotolate formando dei cannelloni e distribuiteli in pirofile individuali leggermente imburrate. Scaldate il forno a 220*. Scottate i pomodori in acqua bollente, eliminate la buccia e i semi e tagliate la polpa a dadini. Suddivideteli sopra i cannelloni, spolverizzate con il parmigiano, i semi di finocchio e una macinata di pepe e mettete le pirofile in forno per 10 minuti circa. Se potete gratinare leggermente i cannelloni sotto il grill per pochi minuti.

Ingredienti

300 G Pasta Tipo Pasta Verde Per Lasagne
200 G Formaggio Feta
2 Uova
150 G Formaggio Primosale
1 Mazzetto Prezzemolo
1 Mazzetto Menta
4 Pomodori Maturi
40 G Formaggio Parmigiano Reggiano Grattugiato
Latte
1 Cucchiaio Olio D'oliva
1 Cucchiaio Semi Di Finocchio
Burro
Sale
Pepe

Note

Nessuna Nota