Cannelloni ricotta e prosciutto cotto

scritto da Mirko Achermann | 10 Marzo 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 18 sfoglie di pasta all'uovo
- 350 gr ricotta
- 150 gr prosciutto cotto
- 20 gr Fontina
- 100 gr Parmigiano
- 1 uovo
- 250 ml Besciamella
- 20 gr burro
- Sale

Preparazione:

Amalgamare la ricotta con il prosciutto cotto tritato, la fontina tagliata a cubetti, 60 gr di Parmigiano, 1 uovo e salare quanto basta.

Formare i cannelloni riempiendolo con il composto e chiuderli alle estremità bagnandoli con un po' d'acqua.

Mettere i cannelloni in una pirofila imburrata.Versare sui cannelloni la besciamella e il Parmigiano rimasto.