

Cannelloni di salmone



Pronto in: 0:35 [h:mm]

Persone 4

microonde
mixer

Light? Sì No

Difficoltà' ★★☆☆

Voto ★★☆☆

vino bianco leggero



Cottura e/o raffreddamento 0:30

Preparazione 0:05

Ingredienti

300g Cannelloni pronti
300ml besciamella
burro
400g polpa di salmone
2 zucchine
12 asparagi (?_?)
1 uovo
100g ricotta fresca
sale

Primi

Procedimento

Passare le zucchine tagliate a dadini nel mw 6min 500W

Passare le punte di asparagi per 8min 500W con 1 cucchiaio d'acqua

Scolare le verdure

Mettere nel mixer, il salmone, le zucchine, le punte d'asparagi, l'uovo, 1 pizzico di sale e frullare

Unire ed amalgamare bene il composto alla ricotta

Riempire i cannelloni con il composto

Imburrare una pirofila, adagiare i cannelloni e ricoprirli di besciamella

Aggiungere dei fiocchi di burro e cuocere per 6min a 500W 8min con Grill

