



Cannelloni mit Ricotta

Cannelloni à la ricotta

Cannelloni alla ricotta

Für 3 – 4 Personen

2 Rollen Pasta-Teig, ausgewallt, jede Rolle in je 8 Lasagneblätter geschnitten, Salzwasser

Füllung

1 Esslöffel Öl
4 Knoblauchzehen, gepresst
1 Peperoncino, fein gehackt
3 Scheiben Toastbrot (ca. 100 g), gewürfelt
2 dl Milch
300 g Ricotta
½ Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle
50 g Salami am Stück, klein gewürfelt
180 g Saucenrahm
2 – 3 Esslöffel geriebener Parmesan

Garnitur

1 Peperoncino, in Ringen

Vorbereiten: Lasagneblätter im Salzwasser al dente kochen, kalt abspülen, abtropfen, auf einem Tuch ausbreiten.

Füllung: Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Knoblauch und Peperoncino andämpfen. Brot und Milch begeben, heiss werden lassen, Pfanne beiseite stellen, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Ricotta begeben, alles mit einer Gabel fein zerdrücken. Würzen, Salami darunter mischen.

Cannelloni: Füllung auf den Lasagneblättern verteilen, aufrollen, in eine gefettete, ofenfeste Form legen. Saucenrahm darübergiessen, mit Parmesan bestreuen.

Gratinieren: ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 220° C vorgeheizten Ofens.

