

CANNELLONI



INGREDIENTI:

gr 500 Ricotta

1 scatola di cannelloni

1 uovo

Parmigiano grattugiato gr 50

Salsiccia gr 300

burro gr 50

1 costa di sedano

1 carota

4 foglie di basilico

1rametto di rosmarino

2 foglie di salvia

salsa di

pomodoro

sale q.b.

PROCEDIMENTO:

In una terrina ponete ricotta, parmigiano, uovo, salsiccia spellata e sminuzzata ed il sale ed impastate omogeneamente il tutto. Lavate bene tutti gli odori, il sedano e la carota e preparate un trito; mettete in un tegamino il burro , il trito , un cucchiaio di salsa di pomodoro e acqua, coprite con *Magic Cooker* e lasciate cuocere lentamente per fare addensare. Mettere il ripieno nei cannelloni e disponeteli in un tegame e copriteli con la salsa. Spolverizzateli con il parmigiano e concludete aggiungendo qualche fiocchetto di burro. Coprite il tegame con *Magic Cooker* e lasciar cuocere per 30 minuti a fiamma bassissima.