



## Cannolo Siciliano

### Cannoli farcis à la viande des Grisons et Ricotta sur un lit d'épinards

 4 personnes  Préparation: 20 minutes

#### Ingrediènti

- 6 Cannoli
- 120 g de Pecorino ou Parmesan
- 150 g de Ricotta
- 1 ail
- 150 g de viande des Grisons
- 20 g de pignons
- 100 g d'épinards en branches
- huile d'olive
- poivre
- sel

#### Préparation

Placer les épinards crus, les pignons, le sel et un peu d'huile d'olive dans un sachet sous vide (ou un sachet pour congélateur) et laisser reposer 10 à 20 minutes. Ouvrir le sachet et dresser les épinards sur une assiette. Découper la viande des Grisons en petits morceaux. La placer dans un mixeur avec l'ail, le Parmesan ou Pecorino, le poivre et la Ricotta et réduire le tout en mousse. Placer la mousse dans une poche à douille. Si vous ne disposez pas de poche à douille, vous pouvez réaliser une pochette à l'aide d'une feuille en papier sulfurisé et y pratiquer une ouverture.

Verser la mousse dans la poche à douille et remplir avec soin les Cannoli. Disposer les Cannoli sur les épinards. Asperger le tout d'un peu d'huile d'olive. Votre délicieuse entrée est prête. Buon appetito!