



Cannolo Siciliano

Cannoli con ripieno di ricotta e carne secca grigionese su letto di spinaci

 4 persone  Zubereitung: 20 minuti

Ingredienti

- 6 cannoli
- 120 g di pecorino o parmigiano
- 150 g di ricotta
- 1 aglio
- 150 g di carne secca grigionese
- 20 g di pinoli
- 100 g di spinaci a foglia
- olio di oliva
- Pepe
- Sale

Preparazione

mettere gli spinaci crudi con i pinoli, il sale e un poco di olio d'oliva in una busta per sottovuoto (in alternativa: sacchetto per congelazione) e lasciare marinare per 20 minuti. Aprire la busta per sottovuoto e disporre le foglie di spinaci sui piatti.

Tagliare la carne secca a pezzettini e metterla in un mixer con l'aglio, il parmigiano o il pecorino, il pepe e la ricotta, frullare finché si ottiene una mousse. Riempire una tasca da pasticciere con la mousse. Se non disponete di una tasca da pasticciere, potete arrotolare a forma di cono, con un'apertura in fondo, un foglio di carta oleata (carta da forno).

Riempire con cautela i cannoli con la mousse e infine disporli sugli spinaci. Cospargervi sopra un poco d'olio d'oliva e il delizioso piatto è pronto. Buon appetito!