CANNELLONI DI SPINACI E TOFU

40 minuti | Livello 2 | Si | 4 persone

INGREDIENTI

RIPIENO

- Spinaci
- Tofu
- Sale

CONDIMENTO

- Besciamella
- Sesamo tostato (o pan grattato)

NB = Per la preparazione della sfoglia e della besciamella fare riferimento alle lezioni precedenti.

4 persone

1

Versare gli spinaci in acqua bollente precedentemente salata. Far cuocere 3 minuti dalla ripresa del bollore. Scolare gli spinaci conservando l'acqua di cottura.

4 persone

2

Scottare il tofu nell'acqua di cottura degli spinaci per 3-5 minuti. Scolare.

4 persone

3

Strizzare gli spinaci, versarli in un robot da cucina insieme al tofu sbriciolato e frullare fino a ottenimento di un composto omogeneo.

4 persone

4

Con l'aiuto di un cucchiaio riempire il saccapoche con il ripieno e stenderne una striscia sul lato corto della sfoglia.

4 persone

5

Arrotolare e poi tagliare la sfoglia.

4 persone

6

Ricoprire di besciamella il fondo di un tegame o di una teglia. Adagiare sopra i cannelloni.

4 persone

7

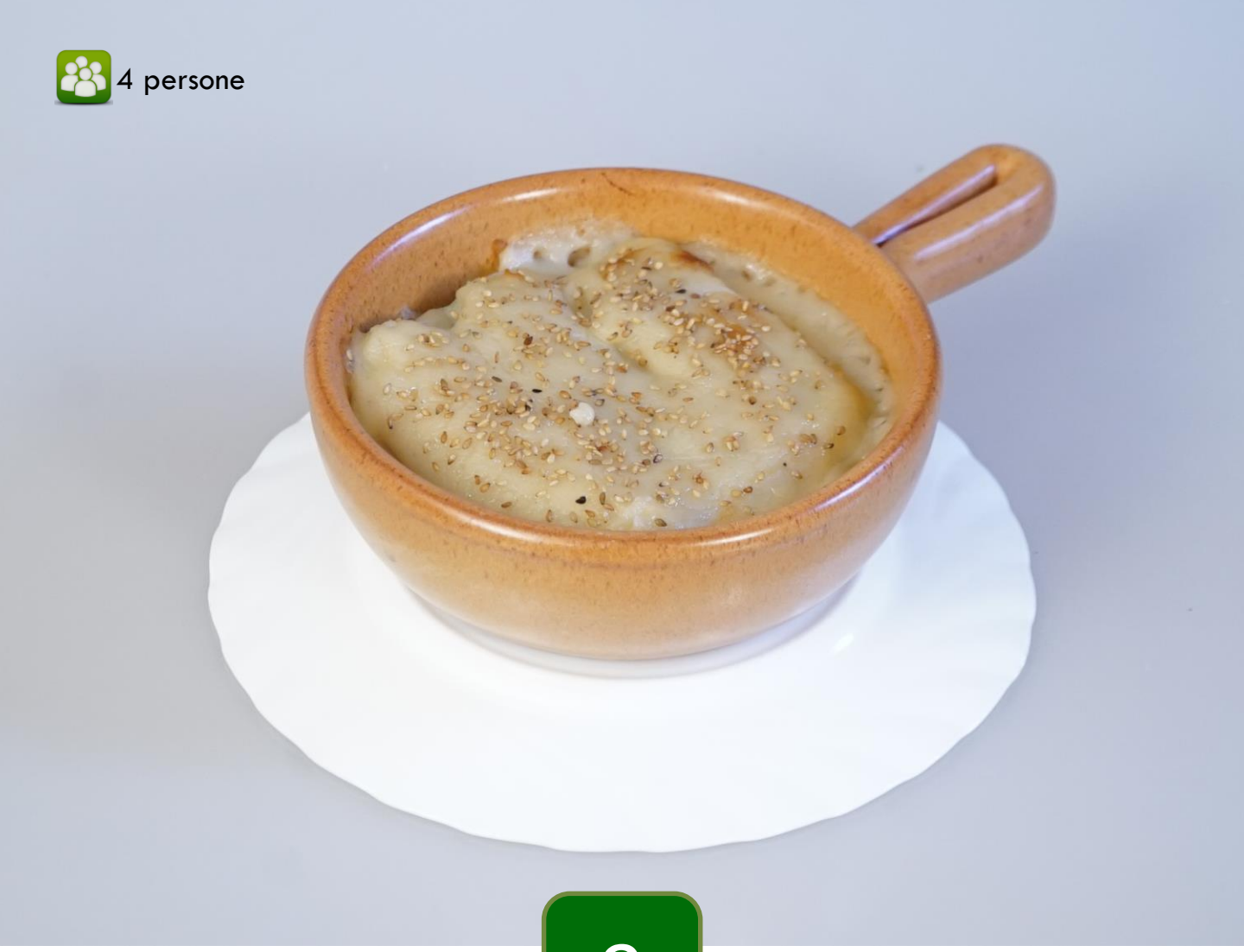
Ricoprire i cannelloni di besciamella.

4 persone

8

Spolverare di sesamo leggermente tostato o di pan grattato. Infornare a 180° per 20-25 minuti.

4 persone



9

BUON APPETITO