

Alessandro Borghese Kitchen Sound, cannelloni della domenica (di pesce)

borghese-3-18e2be73

CANNELLONI DELLA DOMENICA

(Costo €€ - Tempo 30 min - Difficoltà ###)

Ingredienti:

200g di coda di rospo

100g di scampi

1/2 porro

Burro q.b.

Besciamella q.b.

12 cannelloni

Sale e pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Basilico q.b.

Preparazione:

Porta a bollore l'acqua per la pasta e aggiusta di sale.

Cala i cannelloni.

Per il ripieno, trita a coltello il porro e taglia la rana pescatrice a bocconcini. Prosegui pulendo e tagliando a pezzettini gli scampi.

Condisci il pesce in una ciotola con sale, olio, basilico fresco e olio extravergine. Lascia insaporire.

A parte, sciogli una noce di burro in una padella e soffriggi il porro. Incorpora il pesce e cuoci per pochi minuti.

Una volta scottato il pesce, versalo in una ciotola e amalgamalo con qualche cucchiaino di besciamella.

Scola i cannelloni e farciscili con il ripieno. Gratinali in forno a 230°C per qualche minuto.

Servi i cannelloni della domenica guarnendoli con foglioline di basilico e una grattata di pepe.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno