



# Cannelloni con cavolo verza e Montasio

11 Gennaio 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MIN



TEMPO DI COTTURA  
50 MIN



CALORIE  
680K

NOTE

## INGREDIENTI

250 g di Cannelloni all'uovo

### PER IL RIPIENO

500 g di Cavolo verza

250 g di Montasio

150 g di Ricotta di pecora

400 ml di Besciamella

60 g di Parmigiano grattugiato

1 Uovo

1 Cipolla rossa

2 spicchi di Aglio

1 ciuffetto di Prezzemolo

6 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

## Preparazione

- Mondate la verza, tagliatela a listarelle e poi a pezzettini, quindi lavatela bene e scolatela.
- Sbucciate la cipolla e l'aglio, tritateli finemente e fateli appassire in un tegame abbastanza grande con un fondo di olio, per 4-5 minuti a fuoco basso.
- Aggiungete la verza, un pizzico di sale e fate insaporire per qualche minuto a fuoco vivace. Coprite a filo con acqua e mettete il coperchio; cuocete a fiamma bassa per circa 15 minuti; se necessario unite ancora poca acqua bollente durante la cottura, ma alla fine la verza dovrà risultare piuttosto asciutta, nel caso togliete il coperchio e fate ritirate a fiamma più alta. Spegnete e lasciate intiepidire.
- Intanto grattugiate o tritate il Montasio nel mixer, procedendo a scatti. Versatelo in una ciotola (conservatene qualche cucchiata) e aggiungete la ricotta e la verza. Unite l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo tritato, regolate di sale e pepe e amalgamate gli ingredienti con un cucchiaio.
- Farcite i cannelloni con il composto di verza, Montasio e ricotta, aiutandovi con un cucchiaio; poi disponeteli in una pirofila da forno, sul cui fondo avrete spalmato un po' di [besciamella](#).
- Mescolate il Montasio tenuto da parte con il resto della besciamella, versate il composto ottenuto sui cannelloni e cuoceteli in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 30 minuti. Sfornate e servite subito.

Carla Marchetti

### I consigli di Carla

---

- Se preferite potete sostituire i cannelloni all'uovo secchi con fogli di pasta per lasagne fresca, sui quali distribuirete il composto e arrotolerete in modo da formare i cannelloni.