



# *I primi piatti tradizionali*

CANNELLONI CON RADICCHIO, NOCI E RICOTTA



## *Ingredienti*

500 g DI RADICCHIO DI  
TREVISO  
.....

3 SCALOGNI CO.P.A.P.  
.....

400 g di RICOTTA  
.....

20 g di BURRO  
.....

100 g di GHERIGLI DI NOCI  
.....

40 g di OLIO EXTRA  
VERGINE DI OLIVA  
.....

600 ml LATTE

## *Procedimento*

- Tagliate lo scalogno a fettine sottili e il radicchio a striscioline;
- Fate appassire lo scalogno con un filo di olio extra vergine di oliva e aggiungete il radicchio;
- Aggiungete la ricotta, l'aceto balsamico e le noci tritate;
- Per la besciamella: scaldate il burro e aggiungete la farina. Versate il latte e mescolate rapidamente con una frusta;
- Formate i cannelloni con il ripieno di radicchio e ricotta e disponeteli in una pirofila;
- Distribuite sulla pasta la besciamella e le noci;
- Fate cuocere in forno per 30 minuti a 180 °C in forno statico.