

CANNELLONI VERDI ALLA FETA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta verde per lasagne,
- 200 g di formaggio feta,
- 2 uova,
- 150 g di formaggio primosale,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 mazzetto di menta,
- 4 pomodori maturi,
- 40 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- latte,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di semi di finocchio,
- burro,
- sale,
- pepe.

Scottate i rettangoli di pasta in acqua bollente leggermente salata, cui avrete aggiunto un cucchiaio d'olio. Scolateli al dente e metteteli ad asciugare su un telo pulito.

Passate la feta sotto l'acqua bollente per eliminare l'eccesso di sale e mettetela nel mixer.

Unite alla feta l'altro formaggio, le uova, il prezzemolo e la menta puliti e lavati, una macinata di pepe e frullate. Ammorbidite il composto aggiungendo qualche cucchiaio di latte.

Disponete sulle foglie di pasta un cucchiaio di ripieno e continuate fino ad esaurimento degli ingredienti.

Arrotolate formando dei cannelloni e distribuiteli in pirofile individuali leggermente imburrate.

Scaldate il forno a 220°.

Scottate i pomodori in acqua bollente, eliminate la buccia e i semini e tagliate la polpa a dadini.

Suddivideteli sopra i cannelloni, spolverizzate con il parmigiano, i semi di finocchio e una macinata di pepe e metteteli in forno per 10 minuti circa.

Se potete gratinare leggermente i cannelloni sotto il grill per pochi minuti.