LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Cannelloni agli asparagi e ricotta
...asparagi selvatici di primavera!!!



Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Cannelloni 3 o 4 a persona
- ricotta - 350 g
- asparagi selvatici - 300 g
- tuorli - 2
- un pizzico di zafferano
- parmigiano - 100 g
- sale - q.b.
- limone grattug. mezzo cucchiaino
- besciamella:
- mezzo litro di latte
- 50 g. di farina
- 50 g di burro
- sale, pepe noce moscata e 2 cucchiai di parmigiano

Preparazione

Un buonissimo piatto da fare con gli asparagi raccolti in campagna in primavera. In mancanza si possono usare gli asparagi coltivati! Cuocere gli asparagi in un tegamino con un filo d'olio, sale e un pizzico di zucchero. Unire un filo d'acqua e portare a cottura. Preparare la besciamella e aggiungere una manciata di parmigiano e una parte diasparagi. (per la besciamella: sciogliere il burro e farvi cuocere la farina per pochi minuti. Aggiungere il latte e portare a cottura. Salare, pepare e aggiungere un pizzico di noce moscata. Finire con il parmigiano.) Preparare il ripieno: unire la ricotta, i tuorli, sale e il limone grattugiato. Amalgamare per bene e aggiungere il parmigiano e un po' di asparagi cotti e tagliati sottilmente. Lasciare qualche asparago per guarnire la pasta pronta. Riempire i cannelloni. In una pirofila mettere un filo di besciamella e disporre i cannelloni. Ricoprire con la besciamella e con del parmigiano. Guarnire con qualche asparago. Aggiungere qualche fiocchetto di burro e mettere in forno fino a doratura. Servire con due asparagi in ogni piatto.