

# Cannelloni zucca e ricotta



Oggi FraSi in cucina vi propone come primo piatto una pasta al forno con la zucca, dedicata alla serata di Halloween: cannelloni zucca e ricotta!

Sono un piatto molto delicato, ma se volete dare una spinta di sapore potete arricchirli con qualche striscia di lardo di Colonnata.

**Ingredienti per 2 persone**

6/7 cannelloni

300 g di zucca circa

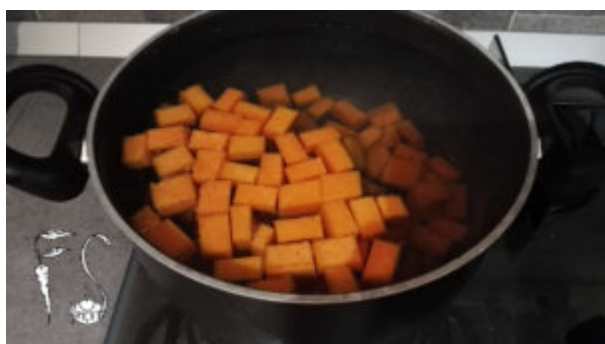
100 g di ricotta

3/4 cucchiaini pieni di parmigiano

olio evo

sale e pepe

Per prima cosa tagliate la zucca a cubetti. Portate a bollore un tegame di acqua e buttate i cubetti di zucca a bollire.

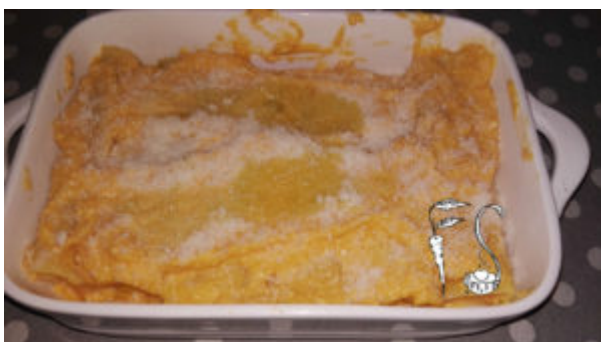


Quando la zucca si sarà ammorbidita, ritiratela e mettetela in un contenitore a parte. Riportate a bollore l'acqua in cui avete cotto la zucca, aggiungete sale grosso e buttate i cannelloni. Passatela zucca con il minipimmer e riducetela in crema. Dopodiché versate la purea di zucca in una ciotola, aggiungete la ricotta e il parmigiano.



Aggiungete un filo d'olio evo, aggiustate di sale e pepe e mescolate bene per ottenere il ripieno dei cannelloni.

Nel frattempo scolate i cannelloni, che devono bollire pochi minuti in modo che non si rompano, e lasciateli da parte a raffreddare un po'. Quando i cannelloni si saranno intiepiditi, versate un filo d'olio in una teglia da forno e cominciate a riempire i cannelloni con il ripieno che avete preparato. Man mano che avrete riempito i cannelloni, adagiateli all'interno della teglia e ricoprite il tutto con il composto che vi è rimasto. Spolverate in superficie con un'altra manciata di parmigiano reggiano e infornate in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti, fino a che la superficie non sarà bella dorata.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)