

Cannelloni zucchine e salmone con pesto di pistacchi



I cannelloni zucchine e salmone con pesto di pistacchi sono un esperimento che, devo dire, è molto ben riuscito, quindi vi proponiamo la ricetta! E' un primo piatto ricco di sapori, ma anche di grande leggerezza. Provatelo!

Ingredienti per 2 persone

6 cannelloni (già pronti da riempire)

100 g di ricotta

100 g di salmone

2 zucchine (se piccole, altrimenti soltanto una)

40 g di pistacchi sgusciati non tostati

1 spicchio d'aglio

olio evo

sale e pepe

Per prima cosa lavate accuratamente le zucchine, tagliatele a pezzetti irregolari ma abbastanza piccoli. In una padella scaldate un filo d'olio evo e mettete a cuocere le zucchine a fuoco basso, in modo che appassiscano bene. Quando saranno molto morbide toglietele dal fuoco e mettetele da parte in una ciotola.



Tagliate grossolanamente il salmone, ma anche questo a pezzetti piccoli, e aggiungetelo alle zucchine. Aggiungete poi la ricotta, un pizzico di sale e mescolate bene.



A questo punto il ripieno dei cannelloni è pronto. Mettete a bollire una pentola d'acqua, salate e buttate i cannelloni. Lasciateli cuocere per 6/7 minuti in modo che rimangano molto al dente e non si rompano. Nel frattempo preparate il pesto di pistacchi: in un mixer mettete uno spicchio d'aglio, i pistacchi già sgusciati e abbondante olio evo. Tritate tutto al mixer fino ad ottenere un buon pesto. In questo caso abbiamo lasciato la grana un po' più grossa per avere maggiore consistenza croccante in bocca. Quando i cannelloni sono pronti, scolateli in una ciotola a parte, versate un filo d'olio perché non si attacchino e lasciateli raffreddare un pochino. Riempiteli con il ripieno di zucchine, ricotta e salmone e disponeteli uno accanto all'altro in una teglia da forno, leggermente oliata sul fondo.

Ricoprite con il pesto di pistacchi e infornate in forno già caldo a 180°C per 2/3 minuti circa. Quanto basta per far tostare i pistacchi e rosolare leggermente il salmone all'interno dei cannelloni.
Sfornate e servite 3 cannelloni a testa.



Sentirete che profumo e che delicatezza in bocca.

Suggerimento: provateli in abbinamento ad un buon bicchiere di Lugana DOC Centofilari. Non ve ne pentirete!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)