



Cannolini salati - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

da Tv telesette

Ingredienti

250 g di pane da tramezzini

250 g di ricotta

125 g di gorgonzola dolce

125 g di porro a rondelle

(io ho aggiunto altri 125 g di ricotta frullata con prosciutto cotto e ho usato 500 g di pane da tramezzini)

Procedimento

Assottigliare il più possibile con il mattarello, ma anche con la sfogliatrice (la prossima volta la userò di sicuro), il pane; ricavarne dei tondi, che farete friggere dopo averli arrotolati ad una canna dei cannoli siciliani, fermando l'unione con un poco di acqua.

Emulsionare bene 125 g di ricotta al gorgonzola.

Far appassire i porri tagliati a rondelle in poco burro e un poco di acqua.

Mescolarli agli altri 125 g di ricotta.

Riempire i cannolini, a me ne sono venuti una ventina!



Devo dire che sono piaciuti molto!

stuzzichino - antipasto -