

In cucina adoro i limoni – del resto viviamo nella «terra dove fioriscono i limoni, tra le foglie scure splendono arance d'oro, una brezza lieve spira dal cielo azzurro...».

Cannelloni con ricotta e limone

Ingredienti per 5–6 persone come secondo

Ripieno per 18 cannelloni:

- 700 g di ricotta fresca mescolare con
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 40 g di burro fuso
- la scorza grattugiata di 3 limoni bio
- e il succo di 3–5 limoni (circa 75 g). Insaporire con
- 1 cucchiaino di sale e
- pepe verde: il ripieno deve sapere decisamente di limone!

- 18 sfoglie fresche per lasagne Cottura delle sfoglie: preparare una bacinella di acqua fredda e stendere un canovaccio pulito sul piano di lavoro. In una pentola capiente cuocere solo 3–4 sfoglie alla volta in abbondante acqua salata in ebollizione. Scolarle e passarle brevemente nell'acqua fredda. Per i tempi di cottura seguire le indicazioni sulla confezione: per le sfoglie secche sono più lunghi che per quelle fresche. Stendere le sfoglie sul canovaccio, distribuirvi sopra il ripieno e arrotolarle.

- 500 g di coste di sedano tagliare a listarelle di 3 mm,
- in olio d'oliva stufare e insaporire con
- sale e pepe.

Per finire:

- 300 g di panna montare ben soda, poi ungere una pirofila con olio d'oliva, distribuirvi il sedano, adagiarvi sopra i cannelloni preparati, spalmarvi la panna e infine cospargere di parmigiano. Gratinare in forno a 220 gradi per circa 20 minuti.



IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Il letto di verdure si può variare a piacere: vanno benissimo anche zucchini tagliati a rondelle sottili e stufati, spinaci, porri brasati oppure...

E i cannelloni già farciti si possono congelare sfusi senza problemi!