Alessandro Borghese Kitchen Sound, cannelloni della domenica (di pesce)

borghese-3-18e2be73

CANNELLONI DELLA DOMENICA
(Costo €€ - Tempo 30 min - Difficoltà ###)

Ingredienti:
200g di coda di rospo
100g di scampi
1/2 porro
Burro q.b.
Besciamella q.b.
12 cannelloni
Sale e pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l’acqua per la pasta e aggiusta di sale.
Cala i cannelloni.
Per il ripieno, trita a coltello il porro e taglia la rana pescatrice a bocconcini. Prosegui pulendo e tagliando a pezzettini gli scampi.
Condisci il pesce in una ciotola con sale, olio, basilico fresco e olio extravergine. Lascia insaporire.
A parte, sciogli una noce di burro in una padella e soffriggi il porro. Incorpora il pesce e cuoci per pochi minuti.
Una volta scottato il pesce, versalo in una ciotola e amalgamalo con qualche cucchiaio di besciamella.
Scola i cannelloni e farciscili con il ripieno. Gratinali in forno a 230°C per qualche minuto.

Servi i cannelloni della domenica guarnendoli con foglioline di basilico e una grattata di pepe.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno