



Canoli di Sfoglia Ripieni

INGREDIENTI

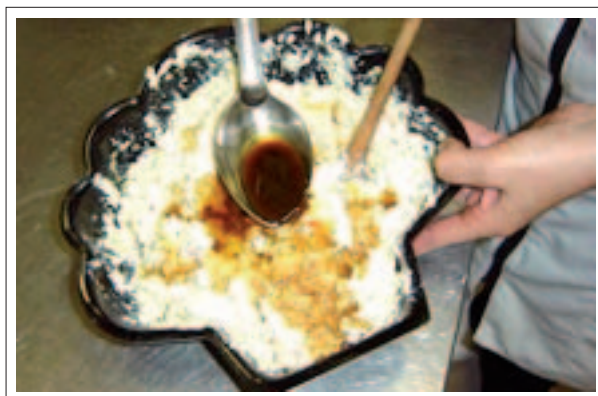
Ricotta	Sale e pepe
Formaggio grana	Demi-glacé (se disponibile)
Fiocco di patate	Canoli in sfoglia
Uova Pastorizzate	
Verdure rosolate a discrezione	

PREPARAZIONE

Incorporare alla ricotta tutti gli ingredienti sopra descritti facendo attenzione di rendere omogeneo l'impasto



Aggiungere la demi-glacé e delle uova pastorizzate per insaporire e legare l'impasto



Farcire i canoli in sfoglia attraverso una sac a poche usa e getta



Decorare le due estremita' del ripieno con delle verdure tagliate finemente o con decorazioni a fantasia



COTTURA

Riscaldarli al forno a 120°C per circa 5 minuti.



fabrizio
nonis

www.sconfinando.com

Le mie ricette

Canoli di sfoglia ripieni