



Canelones de queso y champiñones

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Probá estos canelones de queso cuartirolo, cremoso, champiñones y ricotta. Una receta simple y sabrosa para tu cena.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Cuartirolo
Cremoso
Simple
Reggianito rallado
Manteca

INGREDIENTES

- 1 cucharada Queso Reggianito rallado
- 50 gr Queso Cremoso
- Sal y pimienta
- 100 gr Queso Cuartirolo
- 1 cucharada cebolla finamente picada
- 1 cucharada harina
- 1 diente de ajo finamente picado
- 700 gr ricota
- 1 copa vino blanco
- 12 láminas pasta lista para canelones o panqueques
- 1 cucharadita nuez moscada

PREPARACIÓN

- Colocar en una sartén una cucharada de manteca y luego agregar la cebolla y el ajo.
- Dejar rehogar y agregar los champiñones. Dejar cocinar unos minutos e incorporar el vino blanco. Dejar evaporar el alcohol y retirar.
- Mezclar con la ricotta y, el queso cremoso cortado en cubitos y el queso cuartirolo rallado. Incorporar la harina y mezclar muy bien.
- Agregar la nuez moscada, sal y pimienta a gusto.
- Aparte, calentar la pasta en agua caliente y colocarla en un plato.
- Rellenar con la mezcla de queso y champiñones.
- Envolver en forma de panqueque y colocarlos uno al lado del otro en una fuente para horno o Pyrex.
- Rociar con crema fresca, orégano y queso rallado, y llevar al horno hasta que se gratine.