

CANNELLONI CROCCANTI



Tempo: 45 min. Difficoltà: Bassa Persone:

INGREDIENTI

12 fogli di pasta fillo in rettangoli

20 gr di albume

10 gr di olio

Sale

Burro fuso o spray per imburrare gli stampi

Sale integrale

Pepe rosa

Salsa fredda di gamberi rossi

1lt di acqua

16 gamberi rossi

1 cucchiaino di sale grosso

Finocchio

Per il ripieno:

100gr di ricotta

PREPARAZIONE

Frullare l'albume, l'olio e il sale con il frullatore a immersione per 30 secondi.

Arrotolare $\frac{1}{4}$ della lunghezza della pasta fillo su stampi per cannoli imburrati.

Pennellare il resto del rettangolo di pasta con la miscela di olio e albume e arrotolare.

Cuocere i cannoli per 7 minuti in forno secco e ventilato; estrarre a caldo i cannoli dagli stampi, disporli su placca e infornarli nuovamente a 170 °C per 9 minuti a secco senza ventola.

Eliminare la testa dei gamberi e lessare le code in acqua salata.

Privarle del carapace e dell'intestino e tagliarli a tocchetti.

Tagliare il finocchio a julienne e condite il tutto con olio, sale e ciuffi di finocchio.

