



CANNELLONI CROCCANTI

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

Per il ripieno:

100gr di ricotta
10 gr di menta fresca
Sale integrale
Pepe rosa
Salsa fredda di gamberi rossi
1lt di acqua
16 gamberi rossi
1 cucchiaino di sale grosso
Finocchio

Procedimento

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.