

OLIO CUORE

Cannelloni con asparagi, robiola e pesto



I cannelloni ripieni sono fra i primi piatti più famosi e amati della cucina italiana. Perfetti da servire durante le occasioni speciali come il **Natale o la Pasqua**, sono una vera festa per il palato, a cui però a volte bisogna rinunciare per tenere sotto controllo il colesterolo. Ecco perché abbiamo pensato a una versione senza carne, più **light e salutare**, ottima da gustare senza pensieri in ogni occasione, in tutta la sua bontà: **cannelloni con asparagi, robiola e Pesto alla Genovese Cuore classico**. Gli **asparagi**, l'ingrediente principale, sono infatti una verdura ricca di sapore, ma con pochissime calorie, e una fonte preziosa di **vitamina B2, vitamina C e acido folico**. E poi il nostro pesto non solo è preparato con Olio Cuore, che aiuta a mantenere i normali livelli di colesterolo, ma anche con **Grana Padano D.O.P. e basilico 100% italiano**, per una combinazione perfetta di qualità e benessere.

Ingredienti

- 8 cannelloni all'uovo secchi
- 100 g robiola
- 100 g di ricotta
- 200 g asparagi lessati
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 150 g besciamella
- 100 g **Pesto alla Genovese senza aglio Cuore**
- **Sale Cuore**
- pepe bianco

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 25"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 403.25 Kcal**
- **Grassi: 27 g**

Preparazione

- Tagliare a pezzetti gli asparagi conservando da parte qualche punta integra.
- In una ciotola mescolare la ricotta con la robiola, il parmigiano, sale, pepe e gli asparagi.



- Aromatizzare la besciamella con il **Pesto alla Genovese senza aglio Cuore**.



- Velare il fondo di una teglia con un poco di besciamella.



- Farcire i cannelloni con il ripieno, poi disporli nella teglia.



- Ricoprire con la besciamella e le punte di asparagi. Spolverare con un poco di parmigiano. Infornare a 180° per 25/30 minuti.



La ricetta è stata preparata con:



Sale Iposodico



Pesto alla Genovese senza Aglio