



# Cannellone di seiras gratinato con finocchio

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

16 CANNELLONI DI SEIRAS,

½ L DI BESCIAAMELLA

50 G DI BURRO

50 G DI FARINA

½ L DI LATTE

100 G DI GRANA PADANO

1 CIUFFO DI FINOCCHIO SELVATICO

SALE PEPE NOCE MOSCATA Q.B.

Mettete a bollire il latte con il sale, il pepe e la noce moscata. In un padellino fate sciogliere il burro, aggiungete la farina e fate imbiondire, aggiungete quindi la metà del latte, sgrumate con una frusta ed aggiungete la rimanenza del latte. Mescolate fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Scottate i cannelloni di seiras in acqua bollente, scolateli e adagiateli in un piatto, cospargeteli di besciamella e spolverateli con il Grana Padano grattugiato.

Gratinateli in forno a 200° per 10 minuti, impiattate e guarnite con il finocchio selvatico.