V110

Cannelloni con salsa de carne y bechamel

60'
TIEMPO DE COCCIÓN

4kg

Ingredientes

Pasta al huevo 37% (sémola de trigo duro, huevos, agua, sal), relleno 63% (53% de carne de vacuno, verduras en proporciones variables (apio, zanahorias, cebolla), caldo, pulpa de tomate, pan rallado, espinacas, acelga, aceite de girasol, sal, especias, ajo). Bechamel 51%: Leche integral, harina de trigo, margarina vegetal, mantequilla, sal. Pulpa de tomate, cebolla, aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

Ficha de datos

%

45
PORCENTAJE DE PASTA

%

55
PORCENTAJE DE SALSA

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 626 – Valor energético kcal 150 – Grasas g 7,4 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,6 – Los hidratos de carbono g 12,6 de los cuales azùcares g 1,2 – Fibras g 1,1 – Proteínas g 7,6 – Sal g 1,30

Preparación

Horno tradictional (180°C): **1 h**
Horno ventilado (180°C): **30-35 min**