



V106



## Cannelloni de ricota y espinaca con bechamel

### Ingredientes de la pasta

Pasta al huevo 37% (sémola de trigo duro, huevos, agua, sal), relleno 63% (ricotta 66%, espinacas de hoja 22%, Grana Padano DOP, pan rallado, sal).

### Ingredientes de la salsa

Pulpa de tomate, cebolla, aceite de oliva virgen extra, sal. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

### Ingredientes de la bechamel

Leche integral, harina de trigo, margarina vegetal, mantequilla, sal.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 536 – Valor energético kcal 128 – Grasas g 6,8 de los cuales ácidos grasos saturados g 4,3 – Los hidratos de carbono g 11 de los cuales azúcares g 2,2 – Fibras g 1,7 – Proteínas g 5,1 – Sal g 1.2

### Preparación

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



2kg ?

2 BANDEJAS POR CARTÓN

### Ficha de datos

%	%
45	55
PORCENTAJE DE PASTA	PORCENTAJE DE SALSA

fiordiprimi