



Cannelloni citrouille provolone

Ingrédients

- 500 g de cannelloni
- 800 g de citrouille
- 200 g de provolone
- 500 ml de sauce béchamel
- 100 g de parmesan râpé
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel, poivre

Préparation

- Nettoyer la citrouille en enlevant la peau, les graines et la couper en petits morceaux.
- Émincer l'oignon et le laisser sécher dans une casserole avec un peu d'huile pendant quelques minutes à feu moyen. Ajouter la citrouille, saler légèrement et cuire environ 10 minutes avec le couvercle à feu doux, en le mouillant si nécessaire avec une louche d'eau chaude.
- Une fois cuit, verser $\frac{3}{4}$ de la citrouille dans un bol et ajouter le provolone haché grossièrement, la moitié de la sauce béchamel, une pincée de poivre et bien mélanger.
- Remplir les cannelloni avec le mélange et les placer dans un plat allant au four.
- Couvrir avec le reste de citrouille et de béchamel et cuire à 180 degrés pendant 15/20 minutes.