

CANNELLONI D'OCA

Ingredienti (per 4 persone):

- 1 confezione di cannelloni d'oca
- Panna da cucina
- Patè di Fois Gras
- Erba cipollina
- Mandorle a scaglie



Procedimento:

Sciogliere due cucchiari di patè di fois gras in un pentolino.

Disporre un foglio di carta forno sulla teglia da forno.

Passare i cannelloni nella panna e cuocere nel forno a 200° per circa 7-8 minuti.

Disporli sul piatto e cospargerli con il fois gras sciolto, l'erba cipollina tagliata fine e le mandorle a scaglie.

Servire caldi.