



# Cannelloni di crepes ripieni di avocado e Fontalpe Ferrari con granella di nocciole



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

5 crepes  
2 avocado maturi  
250 g di Fontalpe Ferrari  
finocchietto fresco  
sale  
pepe  
1 tuorlo  
granella di nocciole

## IN QUESTA RICETTA



Fontalpe

## PREPARAZIONE (20 MINUTI)

1. Tagliate a metà gli avocado e con un cucchiaio prelevate la polpa e raccoglietela in una ciotola. Schiacciatela con una forchetta in modo da ottenere una purea.
2. Tagliate il Fontalpe Ferrari a cubetti non troppo grandi e unitelo all'avocado.
3. Aggiustate di sale, pepe e aggiungete del finocchietto fresco a piacere. Mescolate per amalgamare bene.
4. Disponete una parte del ripieno al centro delle crepes, arrotolatele formando 5 cannelloni. Per ottenere un risultato più omogeneo e gradevole, tagliate le estremità di ogni cannellone con un coltello affilato.
5. Mettete i cannelloni di crepes all'interno di una pirofila rettangolare. Spennellateli con il tuorlo sbattuto e cospargeteli con abbondante granella di nocciole.
6. Cuocete in forno con il grill per 3-5 minuti e servite.