

📌 Categoria: Portate - Piatti Unici



## Informazioni Generali

- Preparazione: 90 min
- Cottura: 40 min
- Costo: Basso
- Difficoltà: Bassa

I cannelloni rappresentano una ricetta classica di pasta fresca ripiena tipica dell'Emilia Romagna ma preparati in tutto il nostro paese con diverse varianti presenti non solo da regione a regione ma addirittura di casa in casa.

I cannelloni sono un primo piatto molto delicato e saporito che piacerà sicuramente anche ai vostri bambini.

I cannelloni che vi proponiamo sono farciti con della carne, che ovviamente può essere sostituita con una grande varietà di altri ripieni in base ai vostri gusti personali e a quella dei vostri commensali



### Per il ripieno di 10 cannelloni

- » Carne bovina trita 150 gr
- » Pollo 200 gr
- » Cipolle 1 piccola
- » Prosciutto crudo 50 gr
- » Olio 3 cucchiaini
- » Sale q.b.
- » Pangrattato 1 cucchiaino
- » Salsiccia 100 gr
- » Parmigiano Reggiano 50 gr
- » Uova medie 2
- » Pepe macinato q.b.

### ..per la besciamella

- » Burro 40 gr
- » Farina 30 gr
- » Latte fresco 1/2 lt
- » Noce moscata grattata q.b.
- » Parmigiano Reggiano grattugiato 25 gr
- » Sale q.b.

### ..per la salsa di pomodoro

- » Aglio 1 spicchio
- » Basilico qualche foglia
- » Olio 3 cucchiaini
- » Sale q.b.
- » Passata di pomodoro 300 ml

### ..per cospargere

- » Parmigiano Reggiano 15 gr

### ..per la pasta all'uovo

- » Farina 300 gr
- » Uova grandi 3

## Preparazione



Per preparare i cannelloni cominciate con la realizzazione della pasta all'uovo. Mettete in una ciotola capiente la farina, fate un buco al centro dove porrete le uova sgusciate (1). Impastate bene fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, che coprirete con della pellicola trasparente (2) e lascerete riposare per almeno un'ora in un luogo fresco. Nel frattempo tritate la cipolla, fatela appassire nell'olio, aggiungete la carne trita, la salsiccia, il prosciutto crudo tritato e il pollo tritato (3).



Lasciate rosolare sgranando la carne con un mestolo o con una forchetta, poi salate, pepate e spegnete il fuoco. Lasciate raffreddare la carne (se risultasse a grana troppo grossa, tritatela per qualche secondo con le lame di un mixer) e poi unite due uova, il pangrattato e il parmigiano (4), quindi impastate. Il composto dovrà risultare piuttosto asciutto. Preparate la salsa di pomodoro mettendo in un tegame 3 cucchiari di olio e l'aglio, che farete dorare; aggiungete la passata (5), salate e lasciate insaporire per 10-15 minuti a fuoco medio, quindi spegnete il fuoco e aggiungete il basilico (6).



Preparate la besciamella con gli ingredienti indicati (7) (guarda come fare [cliccando qui](#) ). Ora che tutto è pronto, tirate delle sfoglie spesse 2 mm con la pasta all'uovo preparata precedentemente e ricavate circa 10 rettangoli (8) delle dimensioni di 10 cm x 15 cm. Lessate i rettangoli di sfoglia all'uovo in acqua salata (9) per circa 3-4 minuti, poi scolateli e poggiateli su di un canovaccio pulito.



Passate quindi all'assemblaggio dei cannelloni: ponete al centro di ogni rettangolo un po' di ripieno (10) poi arrotolate la pasta su se stessa (11) e poggiatela con la chiusura verso il basso sul fondo di una teglia/ pirofila con un goccio di olio e un po' di salsa di pomodoro (12).



Una volta riempita la teglia, cospargete i cannelloni con la besciamella (13), poi stendete qualche cucchiata di salsa di pomodoro (14) e terminate cospargendo con il parmigiano grattugiato (15). Infornate i cannelloni in forno già caldo a 180° per 40 minuti, poi alzate a 200° per 10 minuti o fino a che la superficie non sarà ben gratinata. Estraiete i cannelloni dal forno e lasciate teli riposare per almeno 10 minuti prima di servirli.

## Conservazione

Conservate i cannelloni in frigorifero, chiusi in un contenitore ermetico, per 2-3 giorni al massimo.

