

PRIMI PIATTI

# Cannelloni con ripieno di melanzane

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



I cannelloni con ripieno di melanzane sono uno di quei piatti che risultano perfetti per un pranzo importante estivo. È proprio in questa stagione infatti che questi ortaggi danno il meglio di sé, diventando dolci, con pochi semi e senza pizzicori fastidiosi. Una ricetta che di certo merita una tavola importanti, delle grandi occasioni, perché accendere il forno d'estate è una grande sfida, ma credeteci, ne vale assolutamente la pena! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! E se amate in modo particolare questo ortaggio principe della bella stagione vi lasciamo anche un'altra idea: provate queste in [agrodolce](#), sono ottime!

## PER LA PASTA FRESCA

FARINA 0 400 gr

UOVA 4

## PER LA FARCIA

MELANZANE LUNGHE grandi - 2

MOZZARELLA 250 gr

UOVO 1

PANE solo la mollica fresco oppure

raffermo - 3 fette

PARMIGIANO GRATTUGIATO 100 gr

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PER IL CONDIMENTO

PASSATA DI POMODORO 700 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FOGLIE DI BASILICO 5 foglie

SALE

CIPOLLA

PARMIGIANO GRATTUGIATO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i cannelloni con ripieno di melanzane la prima cosa che dovrete fare è preparare la pasta fresca: rompete le uova in una ciotola, sbattetele, incorporatele alla farina e iniziate a lavorare il composto.



**2** Poi versate il composto di farina e uova sul piano di lavoro, impastate bene con le mani,

formate una palla, avvolgetela con della pellicola e mettetela a riposare in frigorifero per almeno una mezz'ora.



**3** Prendete le melanzane dividetele a metà nel senso della lunghezza e con un coltello, facendo attenzione a non bucare la buccia, incidete la polpa interna prima da un lato poi dall'altro in modo tale da formare dei rombi.

Una volta che avrete inciso l'interno di tutte le melanzane, trasferitele su di una teglia foderata con della carta da forno, ungetele con un filo d'olio extravergine d'oliva, salatele

e pepatele, trasferitele in forno preriscaldato a 180°C per circa 35-40 minuti.





4 Quando le melanzane saranno cotte, procedete con la preparazione della farcia. Una volta che le melanzane hanno raggiunto la cottura: sfornatele, lasciatele intiepidire leggermente, poi svuotate con un cucchiaino, raccogliete la polpa delle melanzane cotta all'interno di una ciotola.





- 5 Quando avrete svuotato tutte le melanzane, prendete la polpa che avrete ricavato, tagliatela grossolanamente e raccoglietela nuovamente in una ciotola. Poi prendete la mozzarella, tagliate anch'essa, passatela in uno schiacciapatate, in modo tale da farle perdere tutto il siero in eccesso.





- 6 Eliminate la crosta dalle fette di pane e ammoliate la mollica in acqua. Strizzate bene la mollica e raccoglietela nella ciotola con le melanzane, aggiungete nella ciotola anche la mozzarella.





**7** Insaporite la farcia con del parmigiano grattugiato, aggiungete le uova e un pizzico di sale, amalgamate bene tutti gli ingredienti, la farcia a questo punto è pronta.





- 8 Occupatevi ora del condimento dei cannelloni con ripieno di melanzane: preparate della salsa di pomodoro, con una semplice base di cipolla tritata e olio, aromatizzata con delle foglie di basilico.



- 9 A questo punto prendete la pasta fresca, infarinatela e lavoratela velocemente con le mani, porzionatela e stendetela con l'aiuto della macchinetta stendi-pasta.



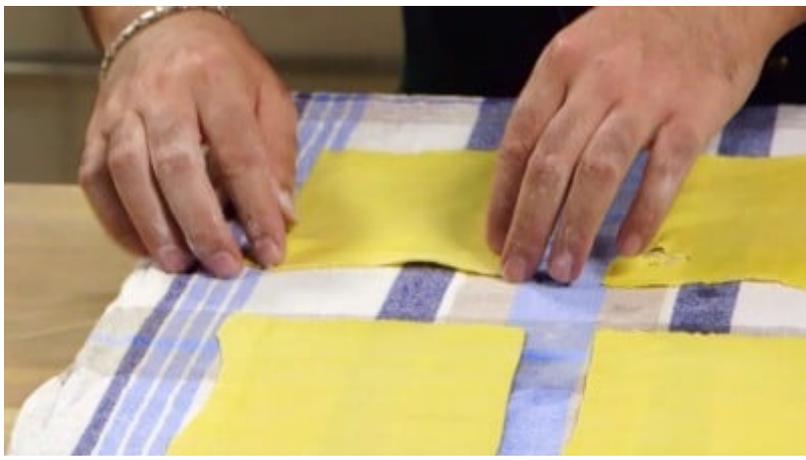
**10** Ricavate delle strisce, decidete voi lo spessore di ogni striscia e da ogniuna ricavate dei quadrati.





**11** Immergete per qualche secondo i quadrati di pasta fresca in acqua bollente, poi scolateli e metteteli ad asciugare su di un canovaccio.





- 12** Mettete all'interno di una sac a poche la farcia di melanzane preparata in precedenza, e farcite i quadrati di pasta fresca, arrotolate la pasta, in modo tale da formare i cannelloni.



- 13** Cospargete con un pò di salsa di pomodoro, il fondo di una pirofila e posizionate al suo interno i cannelloni appena preparati. Conditei con la salsa di pomodoro e una generosa spolverata di parmigino grattugiato.



14 Trasferite in forno preriscaldato ventilato e cuocete a 180°C per circa 30 minuti.



15 Una volta che i cannelloni con ripieno di melanzane saranno cotti, sfornate lasciate intiepidire leggermente e servite.

