

PRIMI PIATTI

## Cannelloni di patate al ragù

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I **cannelloni di patate al ragù** sono il piatto perfetto per le domeniche in famiglia. Un primo goloso, coinvolgente, rustico, ricco e generoso che di certo piacerà a grandi e piccoli. Fare i cannelloni di patate al ragù non è affatto difficile, vi serviranno solo ingredienti di buona qualità e il più è fatto! Può essere inserita anche tra le ricette furbe di famiglia perché si può preparare in anticipo e poi metterla al forno poco prima di servirla. Sono talmente buoni che spariranno in un attimo e tutti chiederanno il bis.

Se in famiglia o a voi particolarmente piacciono i primi da forno, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta dei [cannelloni ricotta e spinaci](#), irresistibili!

## INGREDIENTI

CANNELLONI 8

BESCIAMELLA 400 gr

PARMIGIANO REGGIANO

## PER LA FARCIA

PATATE lesse - 500 gr

TUORLO D'UOVO 1

ROSMARINO 1 rametto

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da  
tavola

TUORLO D'UOVO 1

SALE

## PER IL RAGÙ

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

CAROTE 80 gr

SEDANO 80 gr

CIPOLLE 100 gr

CARNE MACINATA DI MANZO 900 gr

VINO ROSSO ½ bicchieri

CONCENTRATO DI POMODORO 85 gr

PASSATA DI POMODORO 300 gr

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** La preparazione dei cannelloni di patate al ragù è davvero semplice anche se un po' lunga poiché prevede anche la preparazione del ragù e della besciamella.

Partite appunto dal ragù, versando un giro di olio in un tegame capiente, nel quale farete soffriggere un generoso battuto di sedano, cipolla e carota. Trascorsi una decina di minuti aggiungete anche il macinato di manzo e fatelo rosolare nella stessa padella con le verdure e quando esso avrà cambiato colore, aggiungete un bicchiere di vino rosso e lasciate evaporare la frazione alcolica.

**2** Stemperate il concentrato di pomodoro con un po' di acqua e aggiungetelo nel tegame, quindi aggiungete anche la passata. Regolate di sale e pepe e lasciate che il ragù cuocia per circa 90 minuti.

**3** Nel frattempo schiacciate le patate già lessate e sbucciate, aggiungete il tuorlo e il parmigiano e un pizzico di rosmarino tritato, aggiustate di sale e pepe e date una prima mescolata. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati aggiungete un altro tuorlo e mescolate ancora.

**4** A questo punto, aiutandovi con una sac a poche riempite i cannelloni di pasta già precedentemente scottati in acqua salata per pochi minuti.

Ora dovrete prendere una pirofila e distribuire sul fondo un primo strato di besciamella, poi aggiungete un mestolo di ragù e mischiate un po'. Su questo strato posizionate i cannelloni farciti, sui quali metterete besciamella e altro ragù.

**5** Aggiungete una generosa manciata di parmigiano e infornate per 20 minuti in forno già caldo. Completate la cottura dei cannelloni di patate al ragù per cinque minuti con funzione grill. Tagliate le porzioni, impiattate e servite caldo.

CONSIGLIO

**Ho del formaggio da consumare, poteri aggiungerlo alle patate lesse e schiacciate?**

Certo, l'aggiunta di pezzetti di formaggio darà ancora più sapore.

**Quanto tempo prima posso realizzare questa ricetta?**

Puoi farcire i cannelloni e metterli in teglia anche parecchie ore prima, in modo che tu possa averli disponibili al momento di passarli al forno.

**Posso surgelare una porzione avanzata?**

Sì certo, utilizza un contenitore adatto al freezer e surgela tranquillamente.