

PRIMI PIATTI

## Cannelloni al ragù di carne profumati ai chiodini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

- 8 rettangoli di pasta fresca confezionata
- 1 cipolla
- 8 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 50 g di burro
- 350 g di macinato di vitello
- mezzo bicchiere di vino bianco
- circa 700 ml di pomodori oppure pomodori pelati
- 7-8 foglie di basilico
- 100 g di funghi chiodini
- 1 spicchio di aglio
- 100 g di salsa di pomodoro
- poco prezzemolo
- 500 ml di latte
- 2 cucchiaini di farina 00
- 2 manciate abbondanti di parmigiano.

# PREPARAZIONE

**1** Tritare la cipolla.

In una casseruola mettete 5 cucchiai di olio con 30 g di burro, unite la cipolla e fate soffiggere.

Unite il macinato e fate rosolare per bene, sfumare con il vino.

Unite i pelati e fate cuocere per 1 ora aggiustando di sale e pepe ed unendo il basilico a fine cottura.



**2** In una padella mettete l'olio rimasto con l'aglio e poco prezzemolo tritato fate rosolare, unite i funghi e quando sono insaporiti la salsa, fate cuocere fino a quando l'acqua di vegetazione non è tutta consumata.



**3** In una casseruola mettete la farina ed unite poco per volta il latte per non formare grumi.

Mettete sul fuoco e fate addensare unendo a metà cottura il burro ed a fine cottura il parmigiano.



**4** Quando la besciamella è tiepida, mescolatene 4-5 cucchiari al ragù di carne liberato dalle foglie di basilico e amalgamate bene i due composti.



5 Fate bollire in abbondante acqua salata, cui avrete aggiunto un pò d'olio, i rettangoli di sfoglia, portateli a mezza cottura, quindi immergeteli in una terrina d'acqua fredda per bloccare la cottura.



6 Iniziate a farcire i cannelloni mettendo al centro di ogni rettangolo del ragù.



7 Man mano disponeteli in una teglia,cui avrete coperto il fondo con besciamella, senza attaccarli troppo tra loro.





8 Con il frullatore ad immersione frullare i funghi (tenendone da parte alcuni per la decorazione).



9 Unite i funghi frullati alla besciamella rimasta.



**10** Coprite i cannelloni con la besciamella ai funghi.



**11** Infornate nel forno già caldo a 160°C per 20 minuti o fino a quando non si forma una crosticina superficiale.



12 Servite con i funghi tenuti da parte.

