

PRIMI PIATTI

Cannelloni all'abruzzese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI:
[facile](#)



INGREDIENTI

350 g di farina di grano
150 g di farina di granturco.

PER IL RIPIENO

5 uova
400 g di carne mista macinata (agnello
manzo
maiale)
100 g di pecorino macinato
olio d'oliva
burro
1 pizzico di noce moscata
cannella
sale quanto basta.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina di grano con quella di granturco, aggiungere acqua e sale fino ad ottenere una pasta un po' dura.

Preparare dei quadrati di sfoglia, cuocerli per pochi minuti in acqua salata, scolarli e allargarli sul tavolo.

Far rosolare la carne macinata impastata con le uova, il pecorino, la noce moscata; porre quindi su ogni riquadro un poco del ripieno preparato.

Arrotolare la pasta e disporla in una teglia.

Spennellare i cannelloni con rosso d'uovo, spolverizzare con la cannella e far cuocere in forno a 150°C per circa 20 minuti.