

PRIMI PIATTI

# Cannelloni alla napoletana

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



I **cannelloni alla napoletana** sono uno di quei piatti adatti ad una giornata di festa. E sarà festa nella vostra tavola portare un piatto come i cannelloni conditi con uno strepitoso ragù napoletano! In Campania e soprattutto nel capoluogo, è proprio il piatto simbolo della famiglia, della convivialità e sono anche molto furbi perché possono essere preparati in anticipo e poi consumati al momento giusto. Il ripeno cremoso fatto con base di [ricotta](#) viene accolto da una sfoglia di pasta ruvida e porosa che assorbe poi tutti il sapore del sugo. Un piatto bello da vedere e buono da mangiare e qualora non aveste molto tempo per fare la pasa fatta a mano, potete anche usare quella del supermercato, magari

sempre meglio fresca, il risultato sarà comunque eccellente. Provate la nostra ricetta e se volete sperimentare un altro piatto tipicamente partenopeo, vi consigliamo la [pasta e fagioli con le cozze](#).

## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 400 gr

UOVA 4

## PER IL RIPIENO

RICOTTA DI PECORA 250 gr

MOZZARELLA 250 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

## PER CONDIRE

RAGÙ DI CARNE NAPOLETANO già

pronto -

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PECORINO GRATTUGIATO facoltativo -

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i cannelloni alla napoletana, la prima cosa della quale dovrete occuparvi è quella della preparazione della pasta fresca: unite le uova sbattute alla farina, lavorate il composto in modo tale da incorporare bene i due ingredienti.



- 2** Versate il composto di farina e uova sul piano di lavoro, impastate e lavorate bene con le mani, formate una palla, avvolgetela con della pellicola trasparente e mettetela a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.



- 3** Mentre la pasta fresca, stà riposando in frigorifero, raccogliete la ricotta in una terrina, tritate finemente il prosciutto e la mozzarella e unite il tutto alla ricotta.



4 Rompete le uova in una ciotola, insaporitele con il parmigiano grattugiato, un pizzico di

sale e una macinata di pepe nero e sbattete bene il tutto.





5 Fate un trito di prezzemolo e unitelo alle uova sbattute e mescolate.





- 6 Unite le uova sbattute al composto di ricotta, mescolate e amalgamate bene gli ingredienti, in modo tale da formare un composto unico.



- 7 Prendete la pasta fresca dal frigorifero, porzionatela e infarinatela leggermente, poi stendetela con la macchinetta stendi-pasta.



**8** Ricavate delle strisce dello spessore che preferite, poi da ogni striscia ricavate dei quadrati.





- 9 Immergete per qualche istante i quadrati di pasta fresca in acqua bollente, scolateli e lasciateli asciugare su di un telo di cotone.





**10** Con l'aiuto di una sac a poche, dove avrete messo la farcia, distribuite il ripieno su ogni quadrato e confezionate i cannelloni.



**11** In una pirofila versate un mestolo di ragù, disponete al suo interno i cannelloni, l'uno vicino all'altro in un solo strato e condite con il ragù napoletano e una generosa spolverata di parmigiano (se lo gradite anche un pochino di pecorino grattugiato).



12 Cuocete in forno preriscaldato ventilato a 180°-200°C per 30 minuti circa.

Servite i cannelloni alla napoletana ben caldi.

