

PRIMI PIATTI

Cannelloni besciamella, crudo e pioppini, profumati alle erbe

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

250 g circa di pasta fresca all'uovo
500 g di funghi pioppini
100 g di prosciutto crudo tagliato a fettine
un po' spesse
40 g di farina
4 dl di latte
70 g di burro
1 dl di panna fresca
50 g di grana padano grattugiato
un mazzetto di basilico
un mazzetto di prezzemolo
noce moscata
5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulire i funghi e tagliare i più grossi a tocchetti.

Preparare una besciamella con 40 g di burro, la farina e il latte, insaporirla con sale, pepe e noce moscata grattugiata e cuocerla per 10 minuti.



2 Tritare le erbe aromatiche e tagliare il prosciutto a listarelle. Rosolare i funghi con 4 cucchiaini di olio e salare.

E' possibile anche aggiungere un briciolo di dado ai funghi.



3 Aggiungere un po' di pepe e cuocere il tutto per 10 minuti.

Unire, a questo punto, il prosciutto e continuare la cottura per altri 2-3 minuti.



4 Lasciare raffreddare e profumare con le erbe; unire metà dei funghi alla besciamella.



5 Ricavate dalla sfoglia 8 rettangoli di 10x12 cm e cuocerli, pochi alla volta, nell'acqua bollente salata a cui sarà stato aggiunto l'olio rimasto.

Porre un po' del composto di besciamella e funghi al centro dei rettangoli di pasta e avvolgerli in modo da formare dei cannelloni.



- 6 Disponerle i cannelloni in una pirofila imburrata, spennellarli con il burro rimasto fuso, irrorarli con la panna mescolata al grana e passarli in forno già caldo a 180°C per 10-12 minuti. Servirli con i funghi rimasti.





Ricetta per 4 persone.

NOTE