

PRIMI PIATTI

Cannelloni istriani

LUOGO: Europa / Croazia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I cannelloni istriani sono un ricco piatto del Nord Italia, che ben si presta ad essere servito durante un giorno di festa, magari quando in casa abbiamo amici e parenti con i quali vogliamo fare una bella figura. La ricetta è proprio saporita, un po' lunga ma non complessa. La pasta classica viene sostituita con quella delle crespelle e va ad accogliere un ripieno molto buono a base di funghi. Il tutto viene arrotolato e fritto! Venuta l'acquolina? Vi capiamo benissimo, quindi non vi resta che provarli e riprovarli, diverrà un grande cavallo di battaglia!

PER LE CREPES

LATTE 500 ml
UOVA 3
FARINA 250 gr
SALE 1 pizzico
BURRO per ungere la padella -

PER LA FARCIA

PROSCIUTTO CRUDO 100 gr
PROSCIUTTO COTTO 70 gr
FUNGHI CHAMPIGNON 150 gr
FORMAGGIO FRESCO tipo primo sale -
200 gr
UOVO SBATTUTO per sigillare le crepes -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO

PER IL CONDIMENTO

FARCIA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
POMODORINI quelli che preferite - 200 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i cannelloni istriani o all'istriana la prima cosa della quale dovrete occuparvi è quella della preparazione dell'impasto per le crepes: versate il latte in una scodella di vetro, aggiungete al latte, le uova e con l'aiuto di una frusta, iniziate ad amalgamare i due ingredienti, poi versate nella scodella insieme al composto di latte e uova, un pò per volta sempre mescolando, la farina, in modo tale da evitare la formazione di grumi.





2 Aggiustate il composto di latte, uova e farina, con un pizzico di sale, lavoratelo ancora per qualche minuto, poi coprite con della pellicola la scodella e mettete a riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti.





3 Occupatevi ora della preparazione della farcia delle crepes: scaldate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, tagliate in maniera grossolana: il prosciutto crudo ed anche il prosciutto cotto e metteteli a rosolare nell'olio caldo.





- 4 Pulite i funghi champignon: eliminate dai funghi il gambo sporco di terra e la pelle, poi tagliateli a fettine sottili e, aggiungeteli nella padella con il prosciutto crudo e quello cotto, insaporite con una macinata di pepe nero e lasciate cuocere qualche istante.



- 5 Schiacciate con lo schiaccia patate il formaggio fresco e raccoglietelo in una capiente scodella.



6 Prendete 1/3 di funghi e prosciutto appena cotti e, mettetelo da parte, il resto fatelo a raffreddare, servirà per la farcia.





- 7** Preparate le crepes: ungete con una noce di burro una padellina antiaderente, abbiate l'accortezza di togliere con della carta assorbente il burro in eccesso, versate al centro della padellina un mestolo d'impasto, cercate di distribuire bene l'impasto su tutta la superficie della padellina e lasciate cuocere leggermente.





8 Poi con l'aiuto di una spatolina, staccate i bordi della crepes giratela e cuocetela dall'altra parte, proseguite la preparazione delle crepes, nella stessa maniera fino al termine dell'impasto.



9 Terminate a questo punto la farcia dei cannelloni istriani: unite al formaggio fresco i funghi e il prosciutto, messi a raffreddare precedentemente, mescolate e amalgamate bene gli ingredienti tra di loro.





10 Sbattete un tuorlo di un uovo in ciotolina. Prendete una crepes e farcitela con il ripieno di formaggio, funghi e prosciutto. Arrotolate la crepes farcita, spennellate con l'uovo sbattuto il lato finale e sigillate, l'uovo sbattuto farà da collante. Proseguite allo stesso modo fino al termine degli ingredienti. I canneloni istriani sono farciti, non resta altro che preparare il condimento, prima di friggerli per poi servirli.





11 Una volta che avrete preparato tutti i cannelloni, preparare il condimento: scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, tagliate a cubetti i pomodorini e metiteli nella padella, aggiungete nella padella anche 1/3 di prosciutto e funghi messa da parte in precedenza e lasciate cuocere a fuoco medio.





12 Sbattete le uova in una pirofila, poi in un'altra pirofila mettete del pangrattato.



13 Passate da prima i cannelloni nell'uovo sbattuto, poi impanateli nel pangrattato e metteteli a friggere in una padella con dell'olio bollente, facendo attenzione ad immergerli dal lato della chiusura in modo tale da farli sigillare bene grazie allo shock termico, evitando così l'apertura del cannellone durante la cottura.





14 Scolate i cannelloni, lasciate scolare l'olio in eccesso, poi impiattateli e serviteli con il condimento preparato.



