

PRIMI PIATTI

Cannelloni ripieni di patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



PER LA PASTA

400 g di farina
4 uova
sale.

PER IL RIPIENO

800 g di patate
1/8 l di panna
maggiorana
sale
cipolla.

PREPARAZIONE

1 Fare la pasta e tagliarla a quadrati di 5 centimetri. Riempirli con le patate saltate con cipolla e condite con sale, maggiorana e panna.

Formare i cannelloni, impanarli, friggerli e servirli con un sughetto di pomodoro fresco.