

PRIMI PIATTI

Cannelloni tricolore con patate e bresaola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una versione particolare e leggera dei classici cannelloni. L'uso della pasta fresca tricolore li rende molto coreografici, il ripieno di patate e bresaola insieme alla dadolata di pomodoro conferiscono al piatto grande freschezza.

Provate anche la versione [ricotta e spinaci](#), raffinata e gustosa!

INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

tricolore - 250 gr

PATATE 600 gr

SCAMORZA affumicata - 200 gr

BRESAOLA 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

POMODORI maturi - 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lessate le patate, pelatele e passatele allo schiacciapatate.



2 Amalgamatevi la scamorza grattugiata, l'olio e aggiustate di sale e pepe.



3 Tirate la pasta in sfoglie sottili, formando dei rettangoli regolari.

Cuocete le sfoglie in acqua salata, scolatele, fatele raffreddare in acqua fredda e asciugatele su uno strofinaccio.





- 4 Ricoprite ogni rettangolo con uno strato sottile di composto di patate, continuate con le fette di bresaola e un altro strato di patate.



5 Arrotolate i cannelloni su se stessi e sistemateli in una pirofila unta d'olio.



6 Scottate i pomodori, in acqua bollente per 30 secondi, spellateli, eliminate i semi e tagliateli a dadini piccoli.



7 In una casseruola scaldate l'olio con gli spicchi d'aglio schiacciati, unite i dadini di

pomodoro, salate, pepate e cuocete a fuoco medio per 5-6 minuti.



- 8 Coprite la pirofila con un foglio di carta alluminio e scaldate i cannelloni in forno a 180° per 10-15 minuti.

Servite i cannelloni guarniti con i dadini di pomodoro e spolverizzati di prezzemolo tritato.