

ANTIPASTI E SNACK

# Cannoli con ragù

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Grecia

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



## INGREDIENTI

- 500g di carne macinata
- 500g di sfoglia
- 1 tazza di burro
- 1/2 tazza di formaggio grattugiato
- 1/2 tazza di vino bianco
- 1 cucchiata grande di burro
- 2 cucchiataie di pane grattugiato
- 1 cipolla media tritata
- 1 uovo
- sale
- pepe
- prezzemolo tritato

## PREPARAZIONE

**1** Mettete la cipolla con una cucchiata di burro nel tegame e mischiate facendola seccare.

Aggiungete la carne macinata e quando sarà rosolata unite il vino, il sale, il pepe ed un po' d'acqua. Fate cuocere a fuoco lento per 1/2 ora.

Poi sbattete l'uovo e aggiungetelo al miscuglio insieme al prezzemolo, al formaggio e al pane grattugiato.

Tagliate la sfoglia in strisce abbastanza larghe (circa 15 cm), ungetele con il burro e mettete una cucchiata del miscuglio all'estremità di ogni striscia. Piegate attentamente le estremità sopra il miscuglio e avvolgete i cannoli.

Poneteli in una teglia imburrata e fateli cuocere per 20 minuti a fuoco medio, dopo averli unti con burro.