

PRIMI PIATTI

Cannelloni ripieni di carne funghi e melanzane

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un piatto buonissimo, perfetto quando volete portare a tavola un qualcosa farete colpo sicuro, i cannelloni ripieni di carne, funghi e melanzane è proprio il piatto che fa per voi.

Perfetto per la domenica ma favoloso in qualunque giorno della settimana, sono davvero saporiti! Altre [ricette coi funghi!](#)

Con la nostra ricetta dei cannelloni ripieni farete un figurone.

Provate questa ricetta di pasta ripiena deliziosa e fateci sapere se vi è piaciuta e se amate la pasta al forno vi lasciamo anche un'altra idea: [lasagne vegetariane](#), ottime anche queste! Scopri le nostre

migliori [ricette con le melanzane](#).

Volete altre ricette di cannelloni? Eccone qui alcune buonissime:

[cannelloni alla napoletana](#)

[cannelloni ai funghi](#)

[cannelloni istriani](#)

PER LA PASTA FRESCA

FARINA 0 400 gr

UOVA 4

PER LA BESCIAMELLA

LATTE 1 l

FARINA 50 gr

BURRO 50 gr

SALE

NOCE MOSCATA

PER LA FARCIA

MELANZANA grande - 1

CARNE MACINATA DI MANZO 300 gr

FUNGHI MISTI 250 gr

CIPOLLA piccola - 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO ROSSO 1 bicchiere

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PANE fresco o rafferma - 2 fette

PARMIGIANO GRATTUGIATO

MOZZARELLA 125 gr

UOVO 1

PER IL CONDIMENTO

BESCIAMELLA aromatizzata ai funghi -

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i cannelloni con ripieno di carne, funghi e melanzane preparate prima di tutto la pasta fresca: unite in una ciotola la farina con le uova sbattute e iniziate a lavorare il tutto.



- 2 Versate il composto di farina e uova su il piano di lavoro, impastate bene, create una palla, avvolgetela con della pellicola e mettetela a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.



- 3 Mentre la pasta fresca stà riposando in frigorifero, preparate la besciamella: in una casseruola fate sciogliere il burro, appena il burro si sarà sciolto, aggiungete nella casseruola insieme al burro fuso, tutta la farina in una sola volta; con l'aiuto di una frusta, fate assorbire completamente la farina al burro fuso e lasciate tostare leggermente.



- 4 Versate il latte nella casseruola, continuate a mescolare con la frusta in modo tale da evitare la formazione di grumi, salate, pepate e insaporite con un pizzico di noce moscata.



- 5 Continuate a mescolare con la frusta fino a quando il latte avrà preso bollore e il composto comincerà ad addensarsi in modo da formare la besciamella. Quando la besciamella si sarà addensata, toglietela dal fuoco, travasatela in una ciotola e fatela

raffreddare.



- 6 Iniziate a questo punto a lavorare gli ingredienti occorrenti per la preparazione della farcia dei cannelloni: tagliate a metà la melanzana, con un coltello incidete la polpa, facendo attenzione a non bucare la buccia prima da un verso e poi dall'altro.





- 7** Trasferite la melanzana su una teglia ricoperta con della carta da forno e conditela con un filo d'olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, cuocete in forno preriscaldato ventilato a 180°C per 35-40 minuti.





- 8 Scaldate un paio di cucchiaini di olio extravergine d'oliva in una padella, tritate finemente una cipolla e trasferitela nella padella con l'olio caldo, lasciate soffriggere leggermente, poi aggiungete al soffritto la carne macinata.





- 9 Insaporite la carne macinata con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero e lasciate rosolare a fuoco basso.





- 10** Versate un giro d'olio in un'altra padella, profumate l'olio con uno spicchio d'aglio in camicia schiacciato, o se preferite anche sbucciato, quando l'aglio inizierà a sfrigolare e avrà profumato l'olio, toglietelo dalla padella.





- 11** Mettete nella padella con l'olio profumato all'aglio i funghi affettati; insaporite i funghi con un trito di prezzemolo, un pizzico di sale e una macinata di pepe nero e lasciate cuocere per qualche minuto.





- 12** Sfumate a questo punto la carne macinata con un bicchiere di vino rosso e fate evaporare a fuoco alto tutta la parte alcolica.



- 13** Raccogliete in una ciotola la polpa della melanzana cotta; poi prendete le fette di pane eliminate la crosta, cubettate la mollica e ammollatela in acqua; tritate finemente la mozzarella e tenete il tutto da parte.



14 Trasferite la carne macinata rosolata in una scodella e lasciatela raffreddare.



15 Prendete una parte dei funghi, versateli nel contenitore del frullatore ad immersione e frullateli.



16 Unite i funghi frullati alla besciamella, in modo tale da far aromatizzare la besciamella e darle maggiore sapore.



- 17** A questo punto non vi resta altro che comporre la farcia: aggiungete la mollica del pane ammollata e strizzata, nella scodella insieme alla carne macinata, poi unite al composto anche la mozzarella tritata, la polpa di melanzana e i funghi rimasti.





- 18** Insaporite la farcia con una generosa manciata di parmigiano grattugiato ed infine unite un uovo, mescolate ed amalgamate bene tutti gli ingredienti, nel caso in cui la farcia fosse sempre morbida aggiungete dell'altro parmigiano grattugiato.



19 Ora che gli ingredienti sono tutti pronti non vi resta altro che comporre i cannelloni con il ripieno di carne, funghi e melanzane. Porzionare la pasta fresca, stendetela con la macchinetta stendi-pasta.



20 Stendete le striscie di pasta, naturalmente a vostro piacere lo spessore e da ogni striscia ricavate dei quadrati.





- 21** Immergete per qualche istante i quadrati di pasta fresca, in acqua bollente, scolate i quadrati e lasciateli asciugare su di un canovaccio di cotone. Mettete all'interno di una sac a poche la farcia preparata in precedenza e stendete su ogni quadrato di pasta una porzione abbondante di farcia, poi arrotolate la pasta in modo da formare i cannelloni.





22 Cospargete il fondo di una pirofila con la besciamella aromatizzata ai funghi, poi trasferite al suo interno i cannelloni appena preparati, coprite con la besciamella e con una spolverata di parmigiano grattugiato.





23 Trasferite e cuocete in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa.

Trascorso il tempo di cottura sfornate lasciate intiepidire e servite.

