

PRIMI PIATTI

# Cannelloni

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I **cannelloni** sono una delle paste ripiene più amate in Italia, **ricetta di tradizione contadina**, quando la pasta all'uovo si faceva a mano e poi si riempiva con il ragù scelto, oggi possiamo trovare la pasta già arrotolata che viene incontro alle esigenze moderne, dove tutto è fatto di corsa nei ritagli di tempo.

Ad ogni modo, ti consiglio di provare, almeno una volta, a preparare la sfoglia in casa, è vero che ti andranno via ore prima di assemblare il piatto di cannelloni, ma credimi, ne vale la pena!

Nella ricetta che abbiamo cucinato per te, abbiamo scelto una via di mezzo: tra la [pasta all'uovo tirata a mano](#) e il cannellone già formato, abbiamo scelto le

lasagne già pronte che, lessate e arrotolate sostituiscono in modo più che soddisfacente la versione antica di questa ricetta.

Seguendo la nostra ricetta passo passo, otterrai un piatto davvero goloso per i giorni di festa o per tutte quelle volte in cui ti va di coccolarti a tavola!

## INGREDIENTI PER IL RAGÙ

MACINATO DI MANZO 250 gr

MACINATO DI MAIALE 250 gr

PASSATA DI POMODORO 500 gr

VINO BIANCO mezzo - 1 bicchiere

CIPOLLA mezza - 1

CAROTA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

LATTE 600 ml

BURRO 60 gr

FARINA 50 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

## INGREDIENTI PER I CANNELLONI

LASAGNE FRESCHE 250 gr

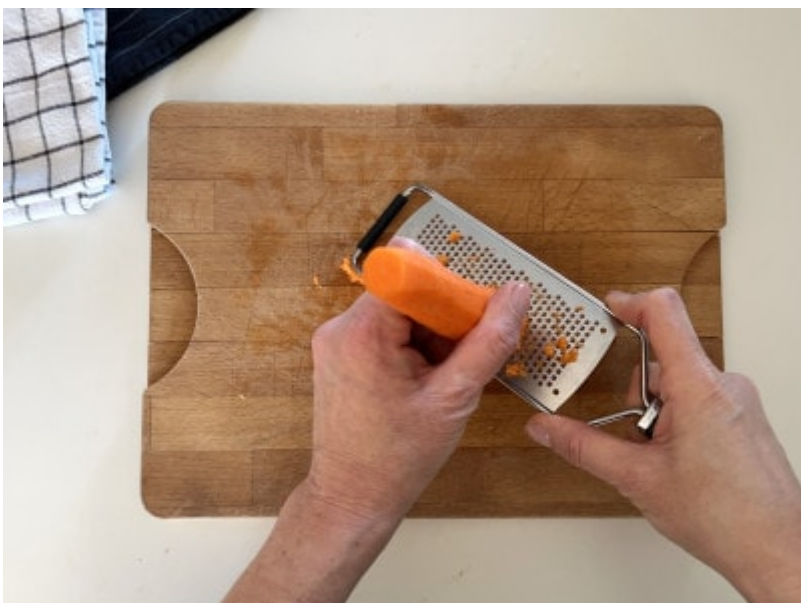
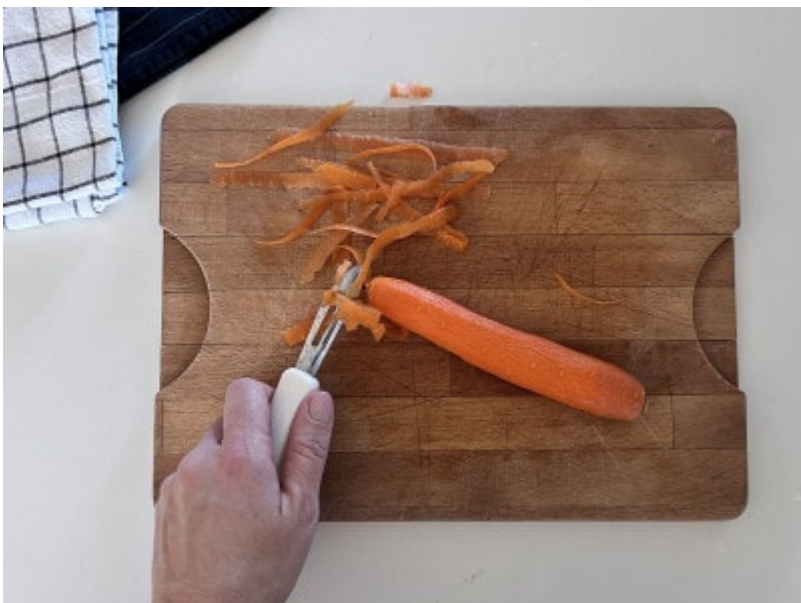
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 30

mg

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Inizia preparando il ragù, lava e trita la carota e la cipolla, mettile in una padella con un filo di olio e fai scaldare a fuoco vivace per un paio di minuti.





2 Aggiungi le due tipologie di carne macinata e mescola con un cucchiaio di legno in modo

che il tutto sin insaporisca in modo uniforme. Dopo qualche minuto a fuoco vivace, aggiungi un pizzico di sale e il mezzo bicchiere di vino, fai evaporare sempre mescolando.





3

Aggiungi la passata di pomodoro, copri e fai cuocere per circa 40 minuti a fiamma bassa mescolando di tanto in tanto.



4

Mentre il sugo continua a cuocere pensa a formare i cannelloni in questo modo: taglia le lasagne in due o in quattro parti (a seconda della dimensione che vuoi dare ai tuoi cannelloni) e sbollentale in acqua salata per un minuto, poi scolale e immergile in una ciotola piena di acqua fredda per fermarne la cottura, a questo punto riprendi i rettangoli di pasta e stendile su un canovaccio lindo a far asciugare.



**5** Prepara la besciamella: fai sciogliere il burro in un pentolino e aggiungi la farina a pioggia. Unisci anche il latte lavorando continuamente con una frusta per evitare la formazione di grumi.

Condisci con sale, pepe nero e noce moscata e fai cuocere a fiamma medio bassa fin quando non si addensa (ti consiglio di lasciarla abbastanza liquida).







6 Rivesti la base di una pirofila con uno strato di besciamella. Sistema una striscia di ragù su

ogni rettangolo di pasta e arrotolalo su se stesso, a forma di cannolo, disponili nella pirofila man mano che li assembli.





- 7 Quando la teglia è piena versa la rimanente besciamella sui cannelloni. Completa con parmigiano grattugiato e una spolverata di pepe nero in superficie. Cuoci in forno ventilato preriscaldato a 180° per 20 minuti o fino a quando non si sarà formata una crosticina dorata in superficie. Estrai dal forno e servi caldissimi.





# CONSERVAZIONE

Puoi conservare i cannelloni di carne in frigorifero per 2-3 giorni se ben coperti con pellicola da cucina.

Se vuoi congelarli, ti consiglio di farli raffreddare completamente e poi metterli in contenitori sigillati adatti per la congelazione, in questo modo possono essere conservati fino a 3 mesi.

Al momento di scongelarli, è possibile riscaldarli in forno passandoli direttamente dal freezer al forno, ovviamente se per congelarli hai usato un contenitore adatto anche alla cottura.