

PRIMI PIATTI

## Come preparare i cannelloni fatti in casa: passo dopo passo

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



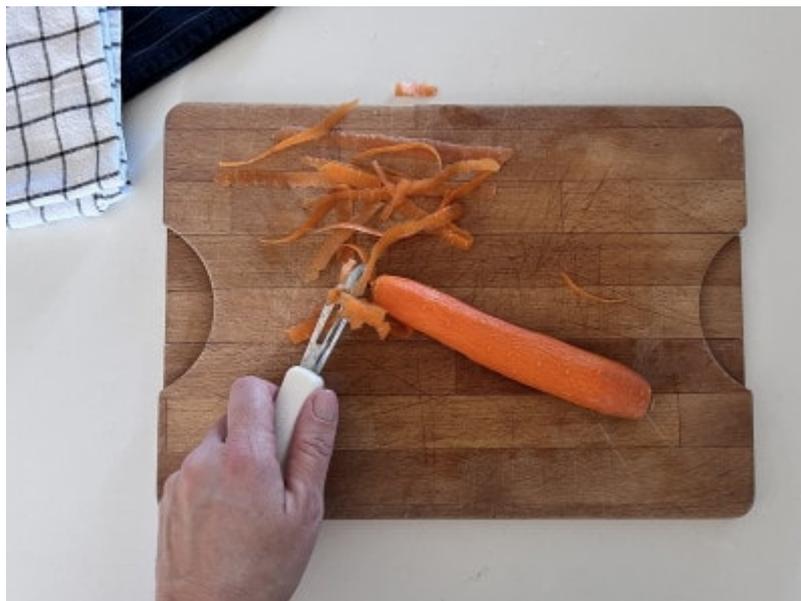
Impara a cucinare i **cannelloni** seguendo la nostra ricetta tradizionale: il risultato ti sorprenderà

mg

PEPE NERO

## COME FARE I CANNELLONI

- 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.





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 lino 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°C per 20 minuti o fino a quando non si sarà formata una crosticina dorata in superficie. Estrai dal forno e servi caldissimi.





# CANNELLONI FATTI IN CASA

I **cannelloni** sono un simbolo della cucina italiana, amati per il loro sapore ricco e la loro versatilità. Questo primo piatto è perfetto per i pranzi domenicali in famiglia o per celebrare un'occasione speciale. La ricetta tradizionale prevede un ripieno di ragù avvolto in sfoglie di lasagne fresche, il tutto ricoperto da una cremosa besciamella e una crosticina dorata. Segui la nostra guida passo passo per realizzare dei cannelloni perfetti che conquisteranno tutti a tavola.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per velocizzare la preparazione, puoi utilizzare lasagne già pronte.

Se avanza del ragù, utilizzalo per condire la pasta o per farcire altre ricette.

Prepara la besciamella leggermente più liquida: aiuterà i cannelloni a rimanere morbidi durante la cottura.

Conserva gli scarti di carota e cipolla per un brodo vegetale fatto in casa.

## CONSERVAZIONE

Conserva i **cannelloni** in frigorifero per 2-3 giorni, ben coperti con pellicola per alimenti. Per congelarli, lasciali raffreddare completamente e mettili in contenitori ermetici adatti alla congelazione. Possono essere conservati fino a 3 mesi. Per riscaldarli, cuocili direttamente in forno, se hai usato un contenitore adatto anche alla cottura.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Lasagne classiche: un altro grande classico della cucina italiana.

Ravioli fatti in casa: pasta ripiena per ogni occasione.

Gnocchi alla sorrentina: un piatto ricco e saporito con sugo e mozzarella.

Timballo di riso: una piatto saporito con melanzane e mozzarella.

Pasta al forno con ragù: una ricetta semplice e sempre amata.

Cannelloni di crespelle: una variante sfiziosa dei cannelloni.