

PRIMI PIATTI

Bauletti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Bauletti, ricetta tipica marchigiana. Ce lo assicura la nostra cookina miry74 di Ascoli Piceno.

PER LE FRITTELLE

10 uova
10 cucchiai di farina
sale qb.

PER IL RIPIENO

300 g di carne di manzo macinata
800 g di funghi champignon
sale
noce moscata
un bel pugno di parmigiano grattugiato
besciamella
panna da cucina q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Si prepara la pastella con gli ingredienti delle frittelle (aiutatevi con le fruste elettriche aggiungendo un goccio di olio di semi, sventerete il rischio che si formino dei grumi).



- 2 Dopodichè ungete una pentola antiaderente con del burro e cuocete le frittelline.



- 3 Appena sono cotte su un lato versatele su della carta assorbente, continuando fino ad esaurire il composto di uova.



4 Ora prendete la carne macinata, un uovo, la noce moscata grattugiata, sale, parmigiano e mescolate tutto in un recipiente.



5 Cuocete la carne con una noce di burro nella pentola antiaderente.



6 Prendete i funghi e metteteli a lessare con un po' di sale.



- 7 Quando saranno cotti, uniteli alla carne macinata e date una rigirata con il fuoco acceso per farli insaporire.



- 8 Ora potete iniziare a fare i bauletti. Prendete le frittelline una per volta e mettete al centro la carne macinata con i funghi e un cucchiaino di panna.



- 9 A questo punto chiudeteli a fazzoletto, ottenendo un cannolo prima da una parte e poi nell'altro verso.



10 Adagiateli in una teglia con della carta forno e fatto il primo strato versateci sopra della besciamella.



- 11 Terminata questa operazione, infornateli nel forno già preriscaldato e cuoceteli per circa 15 minuti a 180°C.

