

PRIMI PIATTI

# Cannelloni tricolore ragù e patate

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il classico ripieno di ragù alleggerito ed ammorbidito dalla presenza della patata bollita rende questi cannelloni di pasta tricolore appetitosi ma anche belli da vedere.

## INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO fresca r tricolore - 300 gr

RAGÙ DI CARNE 250 gr

PATATE 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO 10 gr

LATTE INTERO ½ bicchieri

SALE

NOCE MOSCATA

PEPE NERO

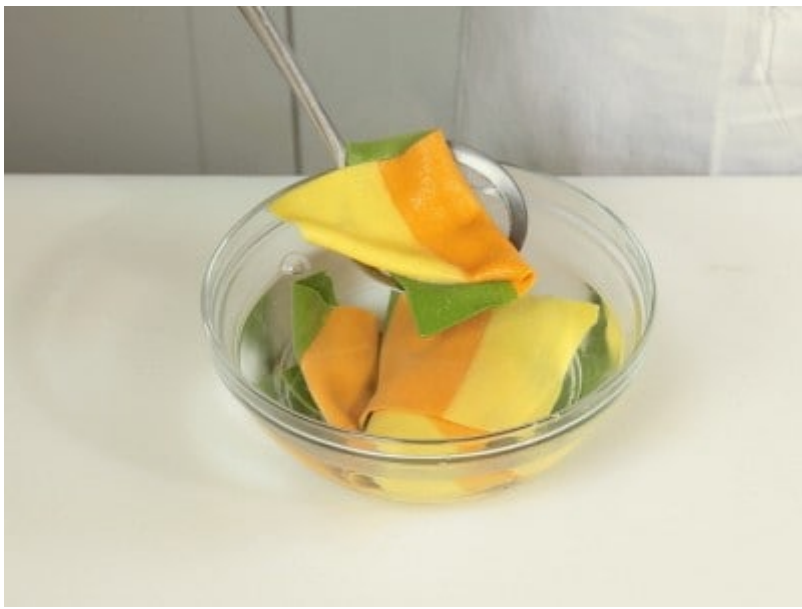
## PREPARAZIONE

**1** Prendete la sfoglia tricolore e tagliatela in rettangoli regolari.



**2** Scottate le sfoglie in abbondante acqua salata per 3 minuti, quindi scolatela e trasferitela in una ciotola con dell'acqua fredda.





3 Prelevate le sfoglie dall'acqua e mettetele ad asciugare su di un canovaccio.



4 Lessate le patate con tutta la buccia, scolatele, pelatele e riducetele in purea aiutandovi con una schiacciapatate; trasferite la purea in una ciotola.



**5** Unite alle patate il ragù, il parmigiano e la noce moscata; amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.





- 6 Confezionate, a questo punto, i cannelloni distribuendo il ripieno appena ottenuto su di un lato del rettangolo di sfoglia e arrotolandolo.



- 7 Imburrate una pirofila, adagiatevi i cannelloni, conditeli con il ragù rimasto, il latte e una spolverata di parmigiano.



8 Infornate per 10 minuti a 200°C.

