

PRIMI PIATTI

Cannelloni tricolore ragù e patate

di: *Cookaround*

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

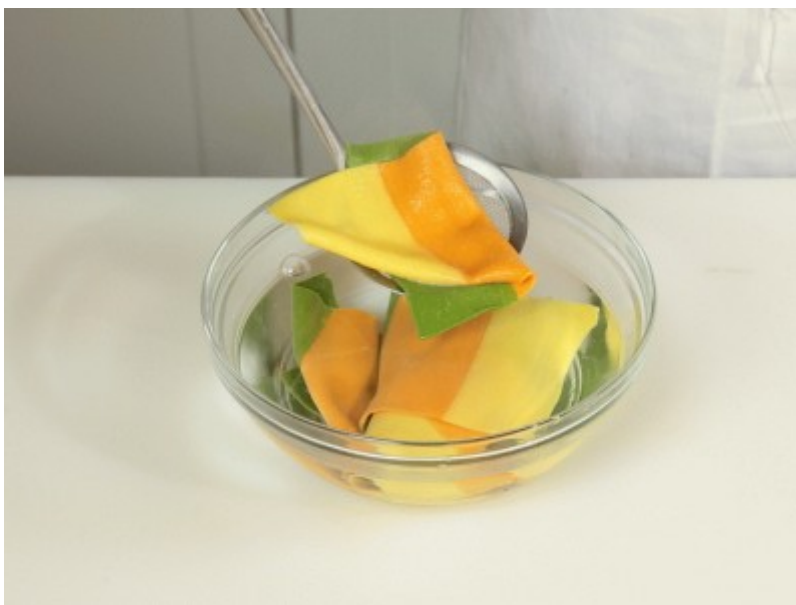
PREPARAZIONE

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.

