

PRIMI PIATTI

Panzerotti piacentini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



una cipolla
pelati e salsina di pomodoro
un cucchiaino di conserva
un cucchiaino di sugo di carne o fondo
bruno
un filoncino di vitello

PREPARAZIONE

1 Montate a neve gli albumi delle uova, aggiungete i tuorli e il resto degli ingredienti; frullate il tutto passando poi allo staccio. Lasciate riposare la pastella per almeno un'ora, indi versate la dose di un mestolino in un padellino smaltato del diametro di 25 cm, e stendete con moto rotatorio la pastella che nel tegame caldo sarà solidificata in pochi secondi.

Con l'apposita paletta di legno rivoltate per la completa cottura tenendo presente che la migliore riuscita non vuole la crespella secca e abbrustolita.

Con la dose di cui sopra otterrete circa 15 crespelle.

Amalgamato l'impasto, fatelo leggermente indurire in frigorifero, indi mettetelo in un imbuto di tela o carta avente una apertura finale del diametro di 1 cm; premete l'imbuto per deporre uniformemente il ripieno su metà crespella che verrà avvolta dall'esterno verso il taglio a metà crespella. Lasciate riposare i cannelloncini così formati e procedete poi al taglio dei tronchetti e alla loro posa in una apposita teglia ove verranno bagnati abbondantemente con panna e coperti dal ragù prima di essere messi al forno. Soffriggete la cipolla a fuoco lento con burro, olio e spezie, aggiungete la salsiccia con rosmarino e, fattala rosolare, unite un mezzo bicchiere di vino bianco.

Lasciate asciugare il vino, poi aggiungete i pelati; togliete il rosmarino e procedete alla cottura lenta del sugo mettendo sale q.b. e, se c'è, un cucchiaino di sugo di carne. Diluite il sugo con brodo anche leggero o di dado; mezz'ora prima della fine della cottura, aggiungete il filoncino di vitello ridotto a poltiglia che "velluterà" l'intingolo

ammorbidendone il sapore.