



Cannelloni con funghi e prosciutto cotto

Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz'ora. Pulisci e taglia grossolanamente i funghi poi falli saltare in padella con olio, aglio, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura. Con un coltello riduci in piccoli pezzi il prosciutto cotto e con l'attrezzo dei passatelli sminuzza la mozzarella. In una ciotola capiente aggiungi la ricotta, il prosciutto cotto tagliato a dadini, i funghi, la mozzarella e mescola tutto molto bene.

Prepara la besciamella. In una pentola fai sciogliere il burro, aggiungi la farina e forma il 'cosiddetto' roux, poi il latte caldo, un pizzico di sale, la noce moscata e sempre mescolando porta a cottura. Con il mattarello tira la sfoglia e forma dei rettangoli che poi vai a lessare in acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaio di olio. Asciuga il tutto su un canovaccio. Ungi con una noce di burro una pirofila.

Con la pasta lessata e il trito preparato forma i cannelloni e poi allineali nel recipiente imburrito. Sporcali con la salsa di pomodoro (precedentemente condita con sale, pepe e olio) e condisci sopra con abbondante besciamella. Cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 40 minuti. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia





[Read More](#)
