Cannelloni di carne

Stampa ricetta

Cannelloni di carne

Gustoso primo piatto di origine italiana

Preparazione30 min
Cottura30 min

Tempo totale1 h

Portata: Primi
Cucina: Italiana
Keyword: pasta all'uovo, pasta ripiena
Difficoltà: media
Costo: basso
Porzioni: 4 persone

Ingredienti

Per la sfoglia

- 300 g farina 00 (più quella che serve per il tagliere)
- 3 uova

Per il sugo

- 250 g pomodoro passato
- 1 spicchio aglio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine

Per la besciamella

- 500 ml latte
- 50 g burro
- 50 g farina
- q.b. sale
- q.b. noce moscata

Per il ripieno

- 200 g salsiccia
- 200 g macinato vitello
- 100 g parmigiano grattugiato
- 1 cipolla
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. vino rosso
- q.b. olio di oliva extra vergine

Per la guarnizione

- q.b. parmigiano grattugiato

Istruzioni

1. Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente.
2. Nel frattempo prepara il sugo. Versa in un tegame un filo di olio, aggiungi lo spicchio d'aglio, la passata di pomodoro, regola di sale, pepe, copri con un coperchio e lascia cuocere per circa 30 minuti mescolando di tanto in tanto.
3. Prepara la besciamella. Fai sciogliere il burro in un tegame, aggiungi la farina setacciata e mescola con una frusta fino a formare il roux. Versa il latte caldo, regola di sale, noce moscata e fai addensare sempre mescolando. Quindi versa la besciamella in una ciotola di vetro e copri a contatto con pellicola trasparente.
4. A questo punto dedicati al ripieno. In una padella adeguata fai soffriggere in un giro di olio la cipolla tritata; aggiungi il macinato di carne, la salsiccia privata del budello e sbriciolata con le mani, lascia rosolare mescolando spesso; regola di sale, pepe, sfuma con il vino rosso e fai cuocere a fuoco basso per 10 minuti circa. Lascia raffreddare poi unisci metà della besciamella, il parmigiano e amalgama il tutto.
5. Con il mattarello tira la sfoglia e realizza dei rettangoli di 10×15 cm. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa i rettangoli di pasta, scola e fai asciugare su un canovaccio. Farcisci i pezzi di pasta sistemando un po' di ripieno sulla parte più corta del rettangolo e poi arrotolali con le mani fino a formarli tutti.
6. Stendi sul fondo di una pirofila un po' di besciamella e un po' di sugo, adagia i cannelloni uno a fianco all'altro, ricopri con la rimanente besciamella e il rimanente sugo e spolvera la superficie con abbondante parmigiano grattugiato.

7. Cuoci in forno caldo (statico) 180° per circa 30-35 minuti.
8. Servi i cannelloni ancora caldi.

Buon appetito…

Patrizia Ugolini (Ugo Picia)

Read More