

Cannelloni prosciutto e formaggio

Ingredienti

[one-third-first]

Per la pasta fresca all'uovo

400 g di farina

4 uova

½ cucchiaino di olio ex v. oliva

Sale

Per la farcia

1 kg di ricotta

350 g di mozzarella

250 g di fette di prosciutto

100 g di parmigiano grattugiato

1 uovo

Sale qb

[/one-third-first]

[one-third]

Per la salsa besciamella

1 l di latte

60 g di farina

80 g di burro

sale e noce moscata qb

1 foglia di alloro

Per la salsa pomodoro

400 g di pomodori pelati

30 g di cipolla, 1 spicchio aglio

2-3 cucchiaini di olio ex. v. oliva

4-6 foglie di basilico

sale e pepe qb

[/one-third]

[one-third]

Per la finitura del piatto

50 g di parmigiano grattugiato

20 g di burro

[/one-third]

Procedimento

1. Realizzare le preparazioni di base con gli ingredienti della ricetta: pasta fresca all'uovo; salsa besciamella; salsa pomodoro.
2. Tagliare il prosciutto cotto a julienne e la mozzarella a cubetti piccoli.
3. In una bastardella preparare la farcia amalgamando la ricotta con il prosciutto, la mozzarella, il parmigiano grattugiato, l'uovo leggermente sbattuto ed il sale necessario.
4. Stendere la pasta all'uovo fino ad ottenere una sfoglia molto sottile (ca 1 mm), quindi ritagliarla in tanti rettangoli larghi 10-12 cm e lunghi 6-8 cm.
5. Cuocere la pasta così ritagliata in acqua bollente salata per 2-3', quindi scolarla e raffreddarla in acqua fredda salata.
6. Scolare nuovamente i ritagli di pasta e stenderli su un panno asciutto, allineandoli affiancati.
7. Mettere il ripieno in un sacchetto da pasticceria e farcire i rettangoli di pasta, formando dal lato lungo del rettangolo, una striscia di farcia della grandezza di un pollice.
8. Arrotolare la pasta intorno al ripieno e sistemare i cannelloni così ottenuti in una pirofila imburrata.
9. Velare i cannelloni con la salsa besciamella calda e macchiarli con salsa pomodoro.
10. Spolverare la preparazione con parmigiano grattugiato ed irrorarla con poco burro fuso, quindi gratinarla in forno a 180-190°C per circa 15-20'.

Consigli & curiosità

- a) Velare la superficie dei cannelloni con sola salsa besciamella.
- b) Mettere un mestolo di salsa besciamella sul fondo della pirofila imburrata.
- c) Arricchire il ripieno con funghi champignon trifolati.
- d) Sostituire la mozzarella con 100 g di fontina o altro formaggio.

Ricetta fornita dallo Chef D. Max