

Cannelloni all'italiana

Preparazione

1. Realizzare le preparazioni di base con gli ingredienti della ricetta: pasta fresca all'uovo; salsa besciamella; salsa pomodoro.

Per la farcia

1. Tritare il sedano, la carota e la cipolla. Tagliare la carne in piccoli pezzi (cubi di cm 3x3).
2. Mettere in una casseruola l'olio con le verdure tritate e farle rosolare a fiamma dolce.
3. Aggiungere la carne tagliata in piccoli pezzi (cubi di cm 3x3), alzare la fiamma e lasciare insaporire per qualche minuto, quindi unire il prosciutto crudo, i funghi, il tartufo finemente affettato. Condire con sale, pepe e noce moscata.
4. Dopo un paio di minuti di cottura sfumare con il vino, aggiungere i pomodori pelati schiacciati, un po' di acqua calda e continuare la cottura a calore moderato e a recipiente coperto per 30-40'. A cottura terminata la preparazione dovrà aver assorbito quasi completamente il liquido di cottura.
5. Far intiepidire la preparazione e passarla al tritacarne (due volte) con disco a fori piccoli o al cutter.
6. Incorporare al composto il parmigiano grattugiato e le uova.

Per la preparazione e la finitura del piatto

4. Stendere la pasta all'uovo fino ad ottenere una sfoglia molto sottile (0,6 mm), quindi ritagliarla in tanti rettangoli di cm 10 cm x 8 circa. Per evitare che le sfoglie si attacchino, spolverarle con semola e dividere i vari strati con fogli di carta da forno.
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 canovaccio 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 poca salsa pomodoro.
10. Spolverare la preparazione con parmigiano grattugiato ed irrorarla con poco burro fuso, quindi gratinarla in forno a 180°C per circa 15-20'.

Consigli & curiosità

- a) Aggiungere 1/2 cucchiaino di farina alla carne durante la rosolatura.

Ricetta dello chef Angelo Solillo