

Cannelloni “speciali”

Ecco un'altra ricetta di famiglia.

0 meglio, questo ripieno “speciale”, diverso da quello classico a base di ricotta aglio e prezzemolo, è un “segreto di famiglia”, i cugini di mio padre lo preparano sempre e lo utilizzano sia come ripieno per i cannelloni che per i tortelloni.

E' davvero saporitissimo, e dà un tocco in più ad un piatto molto classico.



Ingredienti per 8 persone:

- Per la pasta all'uovo:
 - 500 gr di farina 0
 - 5 uova medie
 - in alternativa, circa 30 riquadri di pasta all'uovo pronta, in dimensioni circa 10×10
- Per il ripieno “speciale”:
 - 500 gr di ricotta di mucca
 - 1 uovo intero
 - 150 gr di mortadella
 - 2 spicchi d'aglio
 - poco prezzemolo tritato
 - 150 gr di parmigiano grattugiato
 - sale
- Per il sugo di pomodoro:
 - 250 gr di passata di pomodoro
 - 50 gr burro
- Per la besciamella:
 - 550 ml latte intero
 - 50 gr farina
 - 25 gr burro

- sale, pepe, noce moscata
- Per condire:
 - parmigiano grattugiato, circa 100 gr

Preparare la pasta all'uovo:

Impastare a mano o utilizzando un'impastatrice, finchè non si ottiene una consistenza molto liscia. Formare una palla, coprire con pellicola e lasciare riposare per circa mezz'ora.

Preparare il ripieno "speciale":

Tritare finemente la mortadella con il mixer, unire alla ricotta, aggiungere l'uovo, il parmigiano grattugiato, l'aglio schiacciato e mescolare bene, regolando di sale e pepe.



Preparare il sugo di pomodoro:

In un pentolino con un filo d'olio, fare bollire a fuoco dolce la passata di pomodoro, aggiungere il burro e fare restringere un poco (circa 10 minuti), unendo un poco di sale. Tenere a parte.

Preparare la besciamella:

Se si utilizza il Bimby, versare tutti gli ingredienti e cuocere: 13 minuti 90° velocità 4.

Se si procede a mano: In una pentola fare fondere il burro, unire la farina e mescolare bene con un cucchiaino di legno per eliminare i grumi, aggiungere sale, pepe e una generosa macinata di noce moscata. Unire il latte lentamente, mescolando per non formare grumi.

Porre sul fuoco (medio) e cuocere per circa 5/6 minuti dal bollore, poi spegnere il fuoco, versare in una ciotola, coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare.

Stendere la pasta con il mattarello fino ad ottenere una

sfoglia di circa 2 mm di spessore, tagliare in quadri di circa 10×10 con l'aiuto di un coltello.



Lessare per circa 1 minuto in una pentola di acqua salata in ebollizione (cuocere circa 3-4 pezzi per volta), scolare con una ramina e fare asciugare su uno strofinaccio da cucina.

Utilizzando un sac-à-poche, con la bocca abbastanza larga in modo da fare fuoriuscire l'impasto con un diametro di circa 1cm, disporre una striscia di ripieno sulla pasta a circa 1cm da uno dei lati, poi arrotolare la pasta intorno al ripieno fino a formare il cannellone. Proseguire fino a terminare la pasta.



In una teglia da forno molto capiente, versare sul fondo il sugo di pomodoro, aggiungere una spolverata di parmigiano grattugiato, poi disporre in fila i cannelloni.



Sopra ai cannelloni, utilizzando un cucchiaino, versare la

besciamella, fino a coprirli interamente.



Spolverare la superficie con il rimanente parmigiano grattugiato.

A questo punto, si possono conservare in frigorifero (coperti con alluminio) oppure **congelare**.

Al momento di utilizzare, togliere dal frigorifero (o scongelare riportando a temperatura ambiente), poi cuocere in forno caldo a 180° per circa 30 minuti, inizialmente lasciando l'alluminio, poi togliendolo circa a metà cottura per fare gratinare bene la superficie. Servire caldi.