CANNELLONI AGLI ASPARAGI

Ingredienti:

- Una confezione di cannelloni,
- 200 g. di bocconcini di vitello,
- 200 g. di bocconcini di maiale,
- 100 g. di prosciutto cotto,
- un barattolo di carciofini,
- 1 barattolo di fior di asparago,
- 1 uovo,
- 60 g. di grana grattugiato,
- 2 cucchiai di farina,
- mezzo litro di latte,
- 80 g. di burro,
- un ciuffo di prezzemolo,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Rosolate la carne in metà burro, salatela e pepatela.
Tritatela poi col prosciutto, i carciofini e il prezzemolo.
Mettete il ricavato in una ciotola e amalgamatevi l'uovo e metà formaggio.
Fate sciogliere il burro rimasto, poi unite la farina e lasciate cuocere per circa un minuto, quindi aggiungete latte, sale, pepe e noce moscata a piacere e proseguite con la cottura per qualche minuto (la besciamella dovrà rimanere liquida).
Fuori dal fuoco, aggiungete il formaggio rimasto e il fior di asparago.
Lessate i cannelloni e riempiteli col ripieno preparato, sistemateli in una pirofila, sul cui fondo avrete prima distribuito un pò di besciamella, irrorateli con la besciamella rimasta e cuocete in forno caldo a 180° per 15 minuti.