CANNELLONI ALLA "ROYAL WAY"

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di funghi secchi,
- dodici cannelloni all'uovo secchi,
- sale,
- 70 g di burro,
- 60 g di farina,
- mezzo litro di latte,
- pepe,
- 200 g di gamberetti sgusciati,
- il succo di un limone,
- 150 g di parmigiano.

Fate rinvenire in acqua tiepida i funghi secchi.
Lessate in acqua bollente salata i cannelloni, immergendone pochi alla volta e tenendo il fuoco moderato per evitare che si rompano.
Man mano che sono cotti, scolateli, immergeteli velocemente in acqua fredda e adagiateli su un canovaccio pulito ad asciugare.
Preparate ora una besciamella.
Fate fondere, in una casseruola, 50 g di burro e stemperatevi la farina, mescolando con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi; diluite con il latte caldo, salate, pepate e fate cuocere per circa 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.
Togliete dalla fiamma e mettete metà della salsa in una terrina.
Lavate, strizzate e triturate grossolanamente i funghi e incorporateli alla besciamella nella terrina, unitamente ai gamberetti sgusciati, al succo di limone e a 100 g di parmigiano.
Riempite ora i cannelloni con il composto preparato e adagiateli, ben ravvicinati, in una pirofila imburrata: irrorateli con la besciamella rimasta e cospargeteli con il parmigiano.
Introducete in forno caldo (200°), lasciando gratinare per 30 minuti, quindi servite.