CANNELLONI ALLA PIEMONTESE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di funghi secchi,
- 300 g di bollito misto,
- 100 g di burro,
- 200 g di parmigiano,
- un ciuffo di timo
- qualche foglia di maggiorana e di cerfoglio,
- 40 g di farina,
- mezzo litro di brodo di manzo,
- sale,
- pepe,
- dodici cannelloni all'uovo secchi

Preparate innanzitutto il ripieno.
Mettete i funghi ad ammorbidire in acqua tiepida; passate al tritacarne il bollito.
Ponete in un tegame 40 g di burro e fatelo fondere; unite i funghi (lavati, strizzati e tritati) e la carne e lasciate rosolare a fiamma allegra; quindi incorporate 100 g di parmigiano e un trito finissimo di timo, maggiorana e cerfoglio.
Rimestate accuratamente e togliete dal fuoco.
Ora preparate la salsa.
Fate fondere 40 g di burro in una piccola casseruola e stemperatevi la farina, mescolando con un cucchiaio di legno per eliminare gli eventuali grumi; diluite con il brodo caldo, salate, pepate e lasciate cuocere per circa 10 minuti, sempre rimestando.
Lessate i cannelloni, pochi alla volta, in acqua bollente salata, scolateli a 3 quarti di cottura, immergeteli in acqua fredda per un attimo e metteteli ad asciugare su un canovaccio pulito; quindi riempiteli con il composto preparato e adagiateli delicatamente in una pirofila imburrata: irrorateli con la salsa, cospargeteli di parmigiano e infornateli a 200° per 20 minuti.