CANNELLONI ALL' ETRUSCA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di champignons,
- 130 g di burro,
- sale,
- pepe,
- 50 g di farina,
- mezzo litro di latte,
- 60 g di parmigiano,
- 100 g di lingua salmistrata,
- dodici cannelloni all'uovo secchi,
- otto sottilette.

Lavate, asciugate e tagliate a fettine gli champignons.
Fate imbiondire, in un tegame, 40 g di burro, poi unitevi i funghi, con una presina di sale e un pizzico di pepe, e lasciateli saltare a fiamma allegra per 5 minuti; proseguite quindi la cottura per circa 10 minuti a fuoco basso.
Ora preparate una besciamella: fate fondere 50 g di burro in una casseruolina e stemperatevi la farina, rimestando con un cucchiaio di legno per evitare grumi; diluite con il latte caldo, salate, pepate e fate cuocere per 10 minuti, mescolando senza interruzione.
Incorporate alla besciamella i funghi, il parmigiano e la lingua tagliata a "julienne" (striscioline sottili).
Amalgamate il composto alla perfezione e lasciatelo riposare.
Lessate i cannelloni, pochi alla volta, in acqua bollente salata; scolateli a 3 quarti di cottura, immergeteli velocemente in acqua fredda e poneteli ad asciugare su un canovaccio pulito.
Quando tutti saranno pronti, riempiteli con il composto preparato e sistemateli in una pirofila imburrata.
Imburrateli anche in superficie, distribuendovi alcuni fiocchetti del burro rimasto, poi copriteli con le sottilette e infornateli a 200° per circa 20 minuti.
A cottura ultimata, portate la pirofila direttamente in tavola.