CANNELLONI DEL BUONGUSTAIO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- sale,
- quattro uova.

Per il ripieno:

- 60 g di burro,
- mezzo bicchiere di olio,
- 150 g di polpa di manzo tritata,
- 150 g di polpa di vitello tritata,
- 100 g di fegatini di pollo,
- un quarto di pollo,
- 100 g di salsiccia,
- brodo,
- sale,
- pepe.

E inoltre:

- 50 g di burro,
- 200 g di parmigiano grattugiato.

Per prima cosa preparate la pasta per i cannelloni.
Lasciatela riposare e, nel frattempo, mettete in un recipiente di terracotta metà del burro, l'olio, la carne di manzo e di vitello, il pollo precedentemente disossato e tritato, i fegatini e la salsiccia liberata dalla pelle e sminuzzata.
Ponete il tegame a fuoco moderato e fate cuocere fino a quando gli ingredienti avranno preso colore.
Mescolate di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
Aggiungete 2 mestoli di brodo, salate e pepate e continuate la cottura per circa 4 ore, unendo ogni tanto, se necessario, dell'altro brodo.
Ora riprendete il panetto di pasta e, sulla spianatoia infarinata, stendete una sfoglia sottile, da cui ricaverete dei rettangoli di cm 12 x 8.
Fateli lessare in abbondantissima acqua salata, scolateli al dente e passateli un attimo sotto il getto dell'acqua fredda per arrestarne la cottura.
Quindi allineateli sopra un panno umido e riempiteli uno per uno con il ripieno, disponendoli sul fondo di una pirofila abbondantemente imburrata.
Spolverizzate con molto parmigiano, mettete qua e lì qualche fiocchetto di burro e procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti.
Terminate con abbondante formaggio e qualche ricciolo di burro e passate in forno per circa 30 minuti.