CANNELLONI FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 260 g di farina,
- 2 uova,
- 3 cucchiai di conserva di pomodoro,
- sale.

Per il ripieno:

- 250 g di carne arrosto avanzata,
- 260 g di cervello di vitello,
- una cipolla,
- 2 spicchi d'aglio,
- un cucchiaio di olio d'oliva,
- un uovo,
- sale,
- pepe.

E inoltre:

- margarina per ungere,
- parmigiano grattugiato,
- 30 g di burro.

Mettete la farina in una terrina, fatevi un incavo nel mezzo, rompetevi dentro le uova, unitevi un po' d'acqua, 3 cucchiai di conserva di pomodoro e un po' di sale.
Lavorate il composto sin quando otterrete un impasto liscio e omogeneo.
Se necessario, aggiungete ancora uno o 2 cucchiai di acqua.
Lasciate riposare l'impasto per 30 minuti, poi mettetelo sulla spianatoia infarinata e stendetelo con il matterello in una sfoglia molto sottile.
Ritagliate quindi nella pasta dei dischi di diametro di circa 12 cm e metteteli in una pentola piena di acqua bollente salata.
Fateli cuocere per 15 minuti, evitando che l'acqua riprenda l'ebollizione.
Poi sgocciolateli delicatamente con un mestolo forato e allineateli sul tovagliolo umido.
Per il ripieno passate al tritatutto gli avanzi di carne arrosto; lavate sotto l'acqua fredda il cervello, scottatelo in acqua bollente e liberatelo della pellicina.
Tritate finemente la cipolla, in 2 spicchi d'aglio e il cervello, fate rosolare questi ingredienti per 5 minuti in un po' d'olio, poi amalgamate tutto con la carne tritata e un uovo; salate e pepate.
Riempite i dischi di pasta con il composto preparato e formate dei cannelloni che adagerete in una pirofila imburrata.
Cospargeteli di parmigiano e di burro e passate in forno per 10 minuti.
Evviva la tradizione con i "Cannelloni del Padrino.