

CANNELLONI AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 cannelloni (pasta tipo cannelloni)
- 250 g di polpa di vitello
- 200 g di brodo
- 50 cl di besciamella
- 2 cucchiaini di farina
- 100 g di vino bianco secco
- 20 g di burro
- 100 g di formaggio parmigiano
- 1 uovo
- 4 carciofi grandi
- 1 cipollina
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 pizzico di noce moscata
- sale

Tritate finemente cipolla, aglio, prezzemolo e fateli appassire nel burro e in due cucchiaini di olio. Unite i carciofi puliti e tagliati a spicchi sottili e la carne macinata, spruzzate con il vino, fate evaporare. Cospargete di farina, mescolate. Aggiungete un pizzico di noce moscata e il sale e versate il brodo. Cuocete fino a ottenere un composto asciutto. Passate tutto al tritacarne. Incorporate al composto l'uovo, il parmigiano e la besciamella. Lessate i cannelloni, riempiteli con il composto ai carciofi. Allineateli in una pirofila imburata e cuocete in forno a 200°C per 20/25 minuti. Servite.