

CANNELLONI ALLA ROSSINI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ricotta,
- sale,
- 150 g di parmigiano,
- un uovo,
- 3 salsicette,
- 50 g di lardo,
- un ciuffo di maggiorana,
- 2 mazzetti di basilico,
- 3 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- un bicchiere di acqua,
- dodici cannelloni all'uovo secchi,
- 25 g di burro.

Per il ripieno, setacciate la ricotta, raccogliendola in una terrina, e incorporatevi una presa di sale, metà del parmigiano e l'uovo intero; mescolate con un cucchiaino di legno e lasciate riposare.

Poi unite le salsicce, che nel frattempo avrete spellato, sminuzzato e fatto saltare in padella a fuoco allegro (in questo modo avranno perso il loro grasso e saranno più digeribili).

Per il sugo, preparate un battuto di lardo, maggiorana e basilico e trasferitelo in un tegame ad appassire, nel grasso emesso dal lardo stesso; unite la salsa di pomodoro sciolta in un bicchiere di acqua tiepida, quindi lasciate raffreddare, salate leggermente e togliete dal fuoco.

Lessate i cannelloni in acqua bollente salata, scolateli a 3 quarti di cottura, immergeteli per un istante in acqua fredda, quindi adagiateli su un canovaccio pulito.

Quando saranno asciutti, riempiteli con il composto di ricotta e salsiccia e sistemati in una teglia imburata: irrorateli con il sugo, cospargeteli con il restante parmigiano, poi infornateli a 200° per 20 minuti.