

CANNELLONI ZIA TERESA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il ripieno:

- 50 g di funghi secchi,
- 100 g di prosciutto crudo,
- una cipolla,
- olio,
- burro,
- 250 g di polpa di manzo tritata,
- sale,
- pepe,
- una mozzarella.

Per la besciamella:

- 50 g di burro,
- 50 g di farina,
- mezzo litro di latte,
- sale.

E inoltre:

- parmigiano grattugiato.

Preparate innanzitutto la pasta.

Quindi fate rinvenire in acqua calda i funghi secchi, tritandoli grossolanamente insieme con il prosciutto.

Ponete al fuoco un tegame con la cipolla tritata, 2 cucchiaini di olio e una noce di burro: fate rosolare il tutto, poi unite la carne e lasciatela colorire bene.

Aggiungete i funghi col prosciutto, salate, pepate e fate cuocere a fiamma moderata per circa 20 minuti, aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaino di acqua.

Scolate tutti gli ingredienti dal loro sugo di cottura e metteteli in una terrina, unendovi la mozzarella tagliata a dadini.

Preparate ora una besciamella nel seguente modo: ponete al fuoco, in una casseruola, una noce di burro, fatela fondere, incorporatevi sempre mescolando 2 cucchiaini di farina e, non appena il composto avrà preso un leggero colore nocciola, diluitelo con mezzo litro di latte caldo.

Salate e continuate a mescolare finché la besciamella si sarà addensata.

Toglietela dal fuoco e incorporatene 2 terzi al composto di carne prosciutto e mozzarella, amalgamando tutti gli ingredienti.

Ora riprendete la pasta, stendete la sfoglia e ricavatene dei rettangoli.

Cuoceteli in abbondante acqua salata, scolateli e disponeteli su un canovaccio umido.

Mettete 2 cucchiaini abbondanti di ripieno in ciascun rettangolo e avvolgetelo poi su se stesso, formando così dei cannelloni.

Imburrate abbondantemente una pirofila, adagiatevi un primo strato di cannelloni, spolverizzate con parmigiano mettete qua e là, qualche fiocchetto di burro, formate un secondo strato di cannelloni e ricoprite con la besciamella rimasta.

Spolverizzate con altro parmigiano e infiocchettate di burro.

Ponete in forno a gratinare per circa 20 minuti, quindi portate subito in tavola, appoggiando la pirofila sugli appositi supporti.