



Cannelloni 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dalla prova del cuoco

Sfoglia
? 3 uova
? 300 g farina

Ripieno
? 500 g ricotta vaccina (vacca)
? 1 uovo
? 150 g mortadella tritata
? 100 g grana grattugiato
? 200 g spinaci lessati e strizzati
? 2 noci Burro
? sale

Ragu?

? 1 costa di sedano
? 1 carota
? 1 cipolla bianca
? Carne macinata di manzo (collo o cartella)
? Strutto di maiale o grasso di pollo
? Passata di pomodoro
? Vino rosso
? Sale e Pepe

Besciamella

? Latte 500 g
? 45 g burro
? 30 g farina

Grana grattugiato

Sfoglia
Mettere la farina a fontana e al centro le uova, iniziare a sbattere con la forchetta. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio, formare una palla e mettere a riposo 30 min.

Ripieno
Sciogliere 2 noci di burro e aggiungere gli spinaci, sale e noce moscata.
Mescolare la ricotta, l'uovo, mortadella, grana e gli spinaci caldi.
Mettere il ripieno nel sacca a poche.

Scaldare il latte.
Sciogliere il burro (biondo o scuro dipende da quanto facciamo cuocere il burro), preparare il roux aggiungendo la farina, mescolare, sale e noce moscata. Quando inizia a fare la schiumetta, cioè comincia a cuocersi la farina mettere il roux nel latte (per evitare di formare grumi). Risulterà lenta.

Stendere la sfoglia. Tagliare delle strisce orizzontali poi dei quadrati tagliando in verticale. Lessarli in acqua bollente salata, quando vengono a galla scolarle e passarle in acqua fredda salata per non sciacquarle?.