



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

CANNELLONI DI CARNE AL FORNO

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 8 persone:

16 cannelloni (quelli già pronti da infornare)

Per il ripieno:

400 g di carne trita di manzo o mista

100 g di prosciutto cotto tritato grossolanamente

100 ml di besciamella

3 mozzarelle tagliate a dadini

50 g di burro

2-3 cucchiari di parmigiano grattugiato

mezzo bicchiere di vino rosso

un pezzetto di cipolla tritata

q.b. di Olio Extravergine di Oliva Dante

q.b. di pepe nero in polvere

q.b. di sale

q.b. di noce moscata

Per il sugo:

1 bottiglia di passata di pomodoro

1 cucchiario di triplo concentrato di pomodoro

1 spicchio di aglio

cipolla

q.b. di sale

q.b. di basilico

q. b. di Olio Extravergine di Oliva Dante

Per la besciamella (ingredienti per 1 litro):

1 litro di latte

100 g di burro

100 g di farina

q.b. di sale





PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

q.b. di pepe

q.b. di noce moscata

Preparazione:

Preparazione del ripieno:

Prendete una padella, mettetevi dentro il burro con un po' d'olio e la cipolla, fate rosolare, dopodichè aggiungete il vino: fate evaporare, quindi, salate, pepate e cuocete per 10 minuti, dopodichè togliete dal fuoco, mettete il ripieno in una terrina ed aggiungete la besciamella, il prosciutto cotto, la mozzarella, la noce moscata, il parmigiano e 2 cucchiari di sugo, quindi, mettete da parte.

Preparazione della besciamella:

In una casseruola fate sciogliere il burro, mescolatevi la farina e lasciatela insaporire per qualche secondo, poi versate il latte piano piano; sempre mescolando, aggiungete il sale, il pepe e la noce moscata e, sempre rimestando, lasciate cuocere lentamente per circa 10 minuti.

Preparazione del sugo:

Mettete in una pentola l'aglio tritato, l'olio e la cipolla, fate rosolare ed aggiungete la passata, un po' d'acqua e il triplo concentrato: salate ed aggiungete il basilico, quindi, fate cuocere. Una volta pronti tutti gli ingredienti, prendete i cannelloni e riempiteli con il ripieno fatto in precedenza, adagiateli in una teglia da forno, sul cui fondo avrete messo un po' di sugo e besciamella; una volta pronti, ricopriteli con il sugo e altra besciamella, quindi, spolverizzate con del parmigiano e cuocete per circa 20 minuti a 200°.

