



CANNELLONI

lericettedimammaanatina.blogspot.it



Ingredienti:

2 scatole di cannelloni (non all'uovo)
4 fasci di Friarielli (broccolo campano)
q.b. Olio italiano evo Dante
mezzo spicchio d'aglio
pizzico peperoncino
2 formaggi molli.. tipo crescenza
100 g di scamorza affumicata
circa 150g prosciutto cotto
q.b. grana grattugiato
Per la besciamella:
1 l di latte
circa 3 cucchiari di farina
circa 50 g di olio
sale q.b.

Preparazione:

Pulire e lavare i friarielli e appassirli in padella coperti, buttare via l'acqua fuoriuscita e fare un varco al centro, aggiungere olio, aglio tritatissimo e un pizzico di peperoncino, appena imbiondito l'aglio mescolare il tutto e salare, ricoprire e far andare, prima a fiamma bassa per cuocerli, poi alzare la fiamma, scoperchiare e far rosolare. Una volta freddi tritarli a coltello, aggiungere i formaggi ed il prosciutto cotto tritatissimi e mescolare il tutto. Poi preparare la salsa besciamella sciogliendo il burro in una casseruola, unendo la farina, amalgamata la quale, aggiungere il latte, piano piano (fuori dal fuoco) salare e far addensare a fiamma dolce (fate una salsa piuttosto lenta, se occorre aggiungete altro latte). Farcire i cannelloni con una sac a poche, foderare con un mestolo di salsa una teglia e iniziare a mettere i cannelloni (non troppo stretti), terminata questa operazione ricoprire il tutto con altra besciamella, una ricca spolverata di formaggio grattugiato ed un pizzico di pepe. Coprire il tutto con carta alluminio e infornare a ca 200° per 20/25'.