

Cannelloni ripieni di carne alla Umbra

Categoria: Sapori d'Italia - Umbria

Informazioni Generali



Preparazione:
60 min



Cottura:
30 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Media



I **cannelloni ripieni di carne** rappresentano un primo piatto sicuramente molto ricco e calorico, conosciuto ed apprezzato dai buongustai di tutto il mondo.

Questo piatto, tipico di regioni dalla tradizione gastronomica molto varia, come la **Toscana** e l'**Umbria**, può essere condito e farcito con una moltitudine di **ripieni** a seconda della zona.

Tra i più classici ripieni ci sono sicuramente quelli di **carne ericotta e spinaci**, ma c'è spazio anche per ripieni più innovativi come quelli **vegetariani** o quelli **light** adatti per le diete.

Insomma, per la preparazione della ricetta dei cannelloni basta solo un po' di fantasia!

Noi vi proponiamo la più classica tra le ricette: quella dei **cannelloni ripieni di carne**, per deliziare i vostri ospiti o semplicemente viziare i vostri familiari.

Ingredienti

>> Burro 60 g	>> Parmigiano Reggiano 150 g
>> Carne bovina polpa di vitello tritata 150 g	>> Pasta cannelloni 16
>> Carne bovina polpa di manzo tritata 150 g	>> Pepe nero - qb.
>> Cipolle 1	>> Besciamella 1 litro
>> Olio q.b.	

Preparazione

Per prima cosa, mettete sul fuoco una pentola d' **acqua**, portatela a bollore, **salatela** e cuocetevi i **cannelloni** facendo attenzione a lasciarli molto al dente.

Scolateli e lasciateli **raffreddare** su uno straccio pulito ma umido, in modo da fermare la **cottura** ed allo stesso tempo mantenerli al dente.

A questo punto, dedicatevi alla preparazione del **ripieno**: preparate la besciamella seguendo la nostra ricetta.

Preparate un **soffritto** con la **cipolla** tritata finemente, il **burro** e un goccio d' **olio**, e fateci rosolare insieme anche la **carne**. A rosolatura avvenuta togliete la carne dal fuoco e aggiungete metà della besciamella che avete preparato in precedenza, il pepe e 100 gr di formaggio grattugiato.

Con la preparazione che avete ottenuto, riempiete i **cannelloni** e disponeteli uno accanto all'altro in una teglia che avrete **imburato** per bene.

Versateci sopra la restante **besciamella**, spolverizzate con il restante formaggio ed infornate il tutto a **180°** fino a quando sulla superficie dei cannelloni si formerà una leggera **crosticina dorata**.



Consiglio



Per ottenere dei **cannelloni** più **resistenti**, una volta cotti inumiditeli con un po' d' **acqua fredda**.

Se volete fare meno fatica a riempire i cannelloni potete servirvi di una semplice **siringa o tasca da pasticciare**: ci impiegherete la metà del tempo.

Se invece durante la preparazione della **besciamella** questa dovesse risultare troppo **liquida**, basterà aggiungere molto lentamente due cucchiaini di **farina** e mescolare il tutto fino ad amalgamare bene la salsa.

Se siete amanti del **pomodoro**, potete usare della salsa già pronta da aggiungere alla besciamella, sia nel ripieno che sulla ricopertura della pietanza.

Curiosita'

Sapevate che i **cannelloni** sono il formato di pasta più antico del mondo?

Moltistorici infatti, confermano questa teoria visto che in epoche antiche si usava **tagliare** dei **rettangoli di pasta** che venivano poi **farciti, arrotolati** su se stessi e **cotti**: praticamente gli **antenati** dei moderni **cannelloni**.



