

CANNELLONI SPEZIATI AL RAGU'



■ INGREDIENTI

Una sfoglia fatta con 500 g di farina bianca e 4 uova, 3 tuorli, 300 g di carne di manzo, 1/2 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 chiodo di garofano, 5 dl di latte, 5dl di brodo, 150 g di burro, 100 g di parmigiano grattugiato, timo, alloro, prezzemolo, una teglia a perdere.

■ PREPARAZIONE

Tagliare la sfoglia a rettangoli di 6 x 8 centimetri, lessarli, scolarli e adagiarli su un telo umido. Rosolare in 60 g di burro la carne tagliata grossolanamente, la cipolla, la carota e il sedano affettati: bagnare con il brodo, aggiungere le spezie e gli aromi, salare, pepare e cuocere a fuoco basso. Lasciare intiepidire e, unire due uova sbattute e il parmigiano grattugiato. Amalgamare il composto, farcire i cannelloni, arrotolarli e posarli in una teglia a perdere imbrattata, senza sovrapporli. Preparare una besciamella con 50 g di burro e 40 g di farina, sale, pepe e latte quanto basta. Versarla sui cannelloni e cospargere di fiocchetti di burro e parmigiano grattugiato. Infornare per 20 minuti e poi gratinare.



Scopri tante altre ricette su www.valledeisanti.it