

PRIMI PIATTI

Cannelloni alla nizzarda

Origine: Francia, Francia (Nizza)

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta per cannelloni già pronta	16 quadrati
Bietole	200 g
Borraggine	100 g
Carne di pollo già cotta	200 g
Cervella d'agnello (cervella di vitello)	100 g
Burro	20 g
Prosciutto cotto	100 g
Uovo intero	1
Tuorlo d'uovo	1
Maggiorana	1 pizzico
Salsa di pomodoro	1/2 tazza
Brodo	1 tazza
Salsa spagnola	1 tazza
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lessare le verdure in acqua appena salata, scolare, strizzare bene e tritare finemente.
- 2 Sbollentare la cervella in acqua bollente per alcuni minuti, passare in acqua fredda e far asciugare bene, togliendo la pellicina che la ricopre; tagliarla a dadini e farla rosolare con poco burro sale e pepe.
- 3 Tritare la cervella, il prosciutto e la carne di pollo e porre il tutto in una terrina insieme alle verdure, aggiungere l'uovo intero e il tuorlo, un pizzico di maggiorana, il sale e il pepe secondo necessità.
- 4 Amalgamare il composto, lavorandolo con un cucchiaino di legno, sino a renderlo omogeneo.

- 5 Porre intanto i quadri di pasta in acqua bollente e salata e farli cuocere al dente; scolarli e disporli ben separati su di un canovaccio asciutto, ricoprirli con un altro canovaccio.
- 6 Riempite una tasca di tela da pasticciere a bocchetta media con il composto e versatene una quantità sui quadrati di pasta, formandone dei bastoncini dello spessore di un pollice.
- 7 Avvolgete la pasta intorno al ripieno e formate i cannelloni da allineare in una pirofila imburrata. Amalgamare la salsa di pomodoro a quella spagnola, diluire con il brodo caldo e versare sopra ai cannelloni.
- 8 Coprite la pirofila con un foglio di carta di alluminio in cui si praticheranno alcuni fori. passare in forno a 180 gradi per 30 minuti circa ossia fino a quando la salsa non si sarà addensata.