

PRIMI PIATTI

Cannelloni del padrino

Tradizione: Provincia di Agrigento, Sicilia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina di semola	400 g
Sale	
Uova	4
Acqua (eventualmente)	

PER STENDERE LA SFOGLIA

Farina

PER IL RIPIENO

Stracotto di manzo	500 g
Formaggio caciocavallo grattugiato	300 g
Noce moscata	
Pinoli	100 g
Uvetta sultanina	100 g
Burro	50 g

PER IL RESTO

Burro	70 g
Uova	2

■ Preparazione

- 1 Questa ricetta è originaria di Agrigento, dove i cannelloni del padrino vengono preparati in particolari occasioni, per festeggiamenti o inviti importanti.
- 2 Disponete la farina di semola a fontana sulla spianatoia. Spolverizzatela di sale e rompetevi nel mezzo le uova. Fate la pasta bagnando con un po' di acqua solo se occorre.
- 3 Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata in una o più sfoglie sottilissime e da queste ricavate dei rettangoli di cm 4 x 8 (circa).

- 4 Portate a bollore, in una o due pentole, dell'acqua salata: immergetevi la pasta (poca alla volta) per qualche attimo, poi estraetela con la schiumarola e stendetela (un pezzetto alla volta) sul tavolo coperto con un canovaccio.
- 5 Se la pasta dovesse rimanere un po' di più nell'acqua, raffreddatela subito passandola sotto l'acqua corrente.
- 6 Preparate a questo punto il ripieno: tritate il manzo stracotto e mettetelo in una terrina; unitevi la metà del caciocavallo, un po' di noce moscata grattugiata, i pinoli e l'uvetta rinvenuta in acqua tiepida e strizzata; quindi ponete il tutto a rosolare nel burro, che avrete fatto sciogliere in un tegame.
- 7 Lasciate raffreddare il ripieno e distribuitelo al centro di ogni pezzetto di pasta, che arrotolerete poi strettamente.
- 8 Disponete i cannelloni così ottenuti in una teglia bene imburrata: irrorateli con abbondante burro fuso (ma non fritto); spennellateli in superficie con le uova frullate e infornateli per circa 15 minuti.
- 9 Si tratta di un primo ricchissimo che può essere servito (caldo o tiepido) anche come piatto unico.