

PRIMI PIATTI

Cannelloni della Provenza

Origine: Francia, Francia (Provenza)

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER IL RIPIENO

Funghi	50 g
Spinaci	500 g
Sale	
Carota	1
Cipolla	1
Sedano	1 costa
Prezzemolo	1 ciuffo
Lardo	20 g
Polpa di maiale tritata	400 g
Pepe	
Vino madera	1 bicchiere
Salsa di pomodoro	3 cucchiaini
Acqua	
Prosciutto crudo	100 g
Pangrattato	50 g
Formaggio emmenthal	100 g
Uovo	1

PER LA PASTA

Farina	400 g
Sale	
Uova	4

PER STENDERE LA SFOGLIA

Farina

PER IL RESTO

Formaggio parmigiano	50 g
----------------------	------

Burro

40 g

■ Preparazione

- 1 Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida. Mondate gli spinaci, lavateli ripetutamente e fateli cuocere con la sola acqua rimasta loro aderente dal lavaggio e una manciata di sale; quindi scolateli, lasciateli intiepidire, strizzateli e tritateli finemente.
- 2 Preparete un battuto di carota, cipolla, sedano, prezzemolo e lardo e fatelo appassire dolcemente in una casseruola di terracotta. Incorporate il maiale tritato, una presa di sale e un pizzico di pepe.
- 3 Lasciate colorire gli ingredienti, quindi irrorateli con il Madera, che farete evaporare lentamente. Sciogliete la salsina in mezzo bicchiere di acqua tiepida e versatela nel recipiente.
- 4 Coprite e fate cuocere per almeno 2 ore, girando spesso con un cucchiaino di legno e diluendo con acqua calda, in modo che a cottura ultimata il sugo si presenti ancora piuttosto fluido.
- 5 Estraiete con una schiumarola la carne e le verdure lasciando il liquido nel recipiente) e metteteli in una terrina.
- 6 Lavate e strizzate i funghi, poi tritateli finemente insieme al prosciutto; incorporateli alla carne con gli spinaci, il pangrattato, l'Emmenthal grattugiato e l'uovo intero, rimestando accuratamente e lasciando poi riposare il composto.
- 7 Intanto preparate la pasta e stendetela sulla spianatoia infarinata in una o più sfoglie sottili.
- 8 Da queste ritagliate dei quadrati di circa 10 cm di lato: lessateli, pochi alla volta, in acqua bollente salata (vi consigliamo di usare due pentole), estraendoli con la schiumarola a metà cottura e immergendoli subito in acqua fredda; allineateli quindi su uno o più canovacci puliti ad asciugare.
- 9 Su ciascun quadrato sistemate una striscia di composto, in modo che copra completamente la parte centrale del quadrato, da un lato all'altro; ripiegate i lembi esterni della pasta verso il centro, sovrapponendoli.
- 10 Sistemate ora i cannelloni in una pirofila imburrata: irrorateli con il sugo della carne, spolverizzateli di parmigiano grattugiato, cospargeteli di burro a fiocchetti, quindi passateli in forno caldo a 200 gradi, lasciandoli cuocere per 20 minuti. Serviteli subito.