Cannelloni bianchi

Pubblicato: 20-06-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

Per la pasta:

- 100 gr. di semola di grano duro
- 100 gr. di farina 00
- 2 uova
- 1 pizzico si sale

Per il ripieno:

- 250 gr. di petto di tacchino o di pollo
- 150 gr. di mortadella
- parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- prezzemolo
- sale e pepe

Per la bisciamella :

- 50 gr. di burro
- 50 gr. di farina 00
- ½ l. di latte
- sale e a piacere un pò di noce moscata

Preparazione:

Per il ripieno: scottare in una padella antiaderente la carne senza alcun condimento e macinarla molto finemente con la mortadella e il prezzemolo, aggiungere il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe e l'uovo. Metterlo in frigo per farlo rassodare (si andrà meglio a porzionarlo).

Per la pasta: setacciare le due farine con il sale, aggiungere le uova e impastare fino a quando non si avrà un panetto ben amalgamato, mettere a riposare per mezz'ora. Tirare la sfoglia molto sottile e ritagliare dei rettangoli della grandezza desiderata.

Preparare ora la besciamella: mettere in una casseruola il burro e farlo sciogliere, senza farlo scurire, aggiungere la farina e amalgamare bene per non fare grumi, aggiungere il latte bollito e cuocere per alcuni minuti.

Preparare i cannelloni: far bollire i rettangoli di pasta in acqua bollente salata per un minuto e scolarli, mettere un pò di besciamella, un pò di ripieno e richiudere la pasta a cannellone.

Mettere un pò di besciamella in una pirofila, posizionare i cannelloni, ricoprirli con altra besciamella e a piacere con della salsa di pomodoro, spolverizzare con il parmigiano. Passare in forno a 180° per almeno 30 minuti.