

Cannelloni Clara

Ingredienti:

1 conf.di cannelloni con pasta sottile in modo che non si devono bollire

100 gr.di carne tritata di vitello

100 gr.di carne tritata di maiale

150 gr.di salciccia macinata insieme alle 2 carni

2 ciuffi di prezzemolo

1 ciuffo di basilico

un gambo di sedano

1 carota

1 cipolla di media grandezza

1 spicchio di aglio

burro q.b.

olio evo q.b.

1 uovo

Parmigiano grattugiato

un pezzo di fontina

per il sugo di pomodoro

cipolla tritata

gambo sedano

Prezzemolo

Basilico

passata di pomodoro

sale e pepe

lasciare il sugo un po' liquido perché i cannelloni si mettono crudi in teglia

Preparazione

In una padella mettete un po' di olio e un cubetto di burro, aggiungete la carni a rosolare e la salciccia, una volta rosolata aggiungete la cipolla tritata, lo spicchio di aglio intero, le verdure tritate, lasciate cuocere ancora 5 minuti e salate e pepate e aggiungete il brodo vegetale e lasciate cuocere per 30 minuti, a necessita' aggiungete ancora del

brodo, fino a cottura terminata.

Nel frattempo fate un sugo con la passata di pomodoro, mettendo i gusti per insaporirlo e qualche mestolo di brodo e lasciate cuocere per mezz'ora circa. salate e pepate.

Fare la besciamella:

In un pentolino mettete 500 gr.di latte a bollire , in un altro del burro, fatelo sciogliere e mettete 50 gr.di farina tutto in un colpo mescolate con una frusta in modo che non si formino dei grumi, aggiungete il latte fuori dal fuoco e poi rimettetelo a cuocere in modo che la besciamella si addensi sempre mescolando, aggiungete la noce moscata grattugiata a piacimento, e un pizzico di sale.

A questo punto il composto di carne si è raffreddato, rovesciatelo in una ciotola aggiungete un uovo e il parmigiano grattugiato, mescolate, e il composto è pronto per riempire i cannelloni.

Composizione della teglia

Stendere sul fondo della teglia uno strato di besciamella e al di sopra uno strato di sugo di pomodoro, riempire i cannelloni con un cucchiaino con il composto di carne e sistemarli uno vicino all'altro nella teglia, coprirli con il sugo di pomodoro, mettete al di sopra di tutto dei pezzettini di fontina e una bella grattata di parmigiano e qualche ciuffetto di burro. Infornare a 180 gradi per una 20 di minuti.