

Cannelloni con funghi e prosciutto

Ingredienti per 6 persone

200 gr. di farina

2 uova

Per il ripieno

400 gr. di funghi porcini

400 gr. di ricotta

120 gr. di emmenthal

60 gr. di prosciutto crudo

40 gr. di grana grattugiato

olio extra vergine di oliva

1 spicchio d'aglio

sale e pepe

Per la besciamella

40 gr. di burro

40 gr. di farina

500 gr. di latte

sale e pepe

noce moscata grattugiata q.b.

Prepariamo la pasta : impastiamo la farina con le uova. Lavoriamole bene, avvolgiamo l'impasto nella pellicola trasparente e lasciamolo riposare in frigo per 30 minuti. Riprendiamo il panetto e tiriamo la sfoglia in strisce lunghe e sottili. Tagliamo le strisce in rettangoli di uguale grandezza (circa 15x10 cm.) . Lessiamoli in acqua bollente salata con un cucchiaio d'olio. Scoliamoli e passiamoli in una ciotola con acqua fredda salata, poi facciamoli asciugare su di un canovaccio. Affettiamo i funghi, facciamoli insaporire in una padella con quattro cucchiaini d'olio e lo spicchio

d'aglio. Saliamo pepiamo e facciamo cuocere per 10 minuti. Una volta freddi, tagliamo i funghi a pezzetti (teniamone da parte qualcuno per la decorazione) e amalgamiamoli alla ricotta. Uniamo anche meta' del grana grattugiato e correggiamo di sapore. Prepariamo la besciamella : versiamo il latte in un pentolino, saliamo, profumiamo con poca noce moscata e scaldiamo (senza far bollire) .In un altro pentolino sciogliamo il burro e uniamo la farina e tostiamola. Versiamo il latte e mescoliamo, fino ad ottenere una salsa cremosa. Pepiamo a piacere. Stendiamo sopra ogni rettangolo di pasta una fetta di emmenthal e una di prosciutto. Aggiungiamo un po' di farcia ai funghi lungo il lato corto della pasta e arrotoliamo. Mettiamo il cannellone in una pirofila imburrata e procediamo fino a farcire tutti i rettangoli. Una volta disposti tutti nella pirofila cospargiamo i cannelloni con la besciamella, spolveriamo con il resto del grana grattugiato, decoriamo con i funghi rimanenti e mettiamo a gratinare in forno per 20 minuti a 200 gradi. Serviamoli caldi.