

# Cannelloni di magro



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Preparazione



Tempo richiesto ca. 75 minuti



Difficoltà Media - Per appassionati



Dosi 12 persone

## Caratteristiche



Piatto Vegetariano - Cannelloni



Prodotto tipico Pomodoro - Km 0



Adatto in Autunno - Pranzi gustosi

## INGREDIENTI

### Cannelloni

- 450 g pasta italia congelata oppure pasta secca da cuocere
- 2.4 cl olio di girasole

### Ripieno

- 450 g ricotta romana
- 180 g parmigiano grattugiato
- 120 g spinaci in foglia, surgelati
- 84 g burro da cucina
- Sale e pepe q.b.
- 12 dl salsa crema
- 1.8 dl salsa pomodoro

### Salsa crema

- 46 g burro da cucina
- 55 g farina bianca
- 9.6 dl latte pastorizzato
- 2 dl panna 35%
- Sale e pepe q.b.
- Noce moscata q.b.

### Salsa pomodoro

- 2 cl olio d'oliva extra vergine
- 14 g cipolle
- Aglio
- 180 g polpa di pomodoro "pelati"
- Presa di zucchero
- Sale e pepe q.b.
- Qualche foglia di basilico

## Cannelloni

## Salsa crema

### PROCEDIMENTO

1. Sbianchire e raffreddare gli spinaci;
2. Sgocciolare bene gli spinaci, strizzarli e tritarli finemente;
3. Oleare una placca a gratin;
4. Preparare la salsa crema e la salsa pomodoro;
5. Mischiare la ricotta, il parmigiano e gli spinaci

(**NOTA:** la quantità di parmigiano può variare a seconda della ricotta: se molto "cremosa" si dovrà aggiungere più parmigiano)

6. Far riposare in frigorifero;
7. Stendere la pasta all'uovo ben fine e ritagliare dei rettangoli di 15 cm per 10 cm;
8. Far cuocere la pasta in acqua bollente salata e raffreddarla di seguito in acqua fredda;
9. Scolare bene la pasta raffreddata e stenderla su una stamigna asciutta;
10. Ripartire la massa con un sacco da pasticciare e formare i cannelloni;
11. Mettere una piccola parte di besciamelle sul fondo della placca oleata;
12. Disporre i cannelloni ben allineati e ricoprirli con cura, ricoprendoli completamente di salsa crema;

(**NOTA:** se non sono ben coperti, la pasta secca!)

13. Ripartire al centro dei cannelloni la salsa pomodoro;
14. Spolverarli con il parmigiano e disporre il burro a fiocchetti;
15. Cuocere-gratinare in forno a 180 °C per 35-45 minuti.

1. Sciogliere il burro in una casseruola, aggiungervi la farina e lasciar soffriggere un istante (roux);
2. Portare il latte ad ebollizione, nel frattempo condirlo con sale, pepe e noce moscata;
3. Versare la metà del latte sul roux, avendo cura di rimestare con un frullino, evitando la formazione di grumi;

(**NOTA:** la salsa risulterà piuttosto densa: questo permetterà di lisciarla bene evitando, appunto, dei grumi)

4. Aggiungere poi il resto del latte, rimestando vigorosamente;
5. Riportare ad ebollizione, avendo cura di rimestare costantemente con una spatola da riduzione, per evitare che attacchi sul fondo;
6. Ridurre la temperatura e, sempre mischiando di tanto in tanto con la spatola da riduzione, e cuocere la salsa per almeno 20 minuti;
7. Aggiungere la panna, dare un bollore e finire di gusto;
8. Se necessario passare la salsa al colino cinese.

## **Salsa pomodoro**

1. Pelare e tritare finemente le cipolle;
2. Pelare e tritare finemente l'aglio (senza germoglio);
3. Tritare finemente il basilico;
4. Far stufare la cipolla nell'olio d'oliva;
5. Aggiungere l'aglio e lasciar tirare ancora un istante;
6. Aggiungere la polpa di pomodoro e portare ad ebollizione;
7. Aggiungere lo zucchero e condire con sale e pepe;
8. Lasciar sobbollire per una quindicina di minuti, schiumando se necessario;
9. Mixare la salsa con il mixer ad immersione;
10. Aggiustare di gusto e aggiungere il basilico tritato e l'olio d'oliva extra vergine.

(**NOTA:** Se dovesse risultare liquida, ridurre)

## **Impiattare**

Disporre nel piatto una porzione di cannelloni e servirli caldi.