Cannelloni di carne

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Basilico: qualche foglia
- Burro: 20 gr
- Cannelloni secchi: 12
- Carne macinata di manzo e maiale: 400 gr
- Formaggio: 50 gr
- Parmigiano o altro formaggio duro grattugiato: un pizzico
- Prosciutto cotto: 150 gr
- Sale, pepe, peperoncino, maggiorana e noce moscata: a piacere
- Uova: 2

Preparazione

1. In una padella soffriggete l'aglio con 4 cucchiai di olio d'oliva, poi eliminate l'aglio, versate ***i pomodori a cubetti Pomì***, salate, pepate e aggiungete qualche foglia di basilico.
2. Cuocete a fuoco basso per 20 minuti.
3. In una ciotola, unite le uova, la carne macinata, il formaggio, il prosciutto tritato finemente, la maggiorana e 2 cucchiai di olio d'oliva.
4. Salate, pepate, aggiungete un po' di noce moscata e peperoncino.
5. Lessate i cannelloni per 2-3 minuti in acqua bollente salata.
6. Potete aggiungere 2 cucchiai di olio d'oliva all'acqua per evitare che i cannelloni si attacchino.
7. Scolate e fate scorrere l'acqua fredda sui cannelloni per fermare il processo di cottura.
8. Usando un cucchiaio farcite i cannelloni con il composto di carne ottenuto.
9. Mettete i cannelloni in una pirofila unta di burro. Condite i cannelloni generosamente con salsa di pomodoro e spolverizzate con parmigiano.
10. Coprite con un foglio di alluminio e mettete in forno a 180°C per 30 minuti.
11. Quindi togliere la pellicola e cuocere a 200° per altri 10 minuti.
12. Servite i cannelloni ben caldi. Irrorate con la salsa di pomodoro rimasta prima di servire.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 700 gr