Cannelloni al ragù



Tempo di preparazione: 135 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Besciamella: 500 gr
- Cannelloni secchi: 300 gr
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Coste di sedano: 2
- Macinato misto: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Vino bianco: 1 bicchiere

Preparazione

I **cannelloni al forno** con ragù e besciamella sono il piatto delle feste per eccellenza. A casa mia li prepariamo ogni anno per le feste, a Natale o a Capodanno sono sempre sulle nostre tavole. Cremosi, profumati e deliziosi, i cannelloni ripieni al ragù sono morbidi e saporiti, si sciolgono in bocca e mettono d'accordo tutta la famiglia!

Io ho utilizzato dei cannelloni di carne secchi già pronti da farcire ma se preferite, potete farli voi in casa o usare anche delle crepes.

Come prima cosa preparate il ragù. Tritate il sedano, le carote e la cipolla e fateli soffriggere in padella con l'olio extra vergine di oliva. Unite il ripieno di carne macinata e fatelo rosolare a fuoco dolce, insaporite con sale e pepe. Sfumate con il vino bianco, non appena sarà evaporato, versate la passata classica Pomì e proseguite la cottura per un'ora e mezza, cuocete il ragù a fuoco dolce e mescolate di tanto in tanto. A cottura terminata, aggiustate di sale e pepe.

Farcite con il ragù i cannelloni e sistemateli all'interno di una pirofila su cui avrete prima steso un velo di besciamella. Coprite i cannelloni al ragù con la besciamella rimanente, aggiungete una manciata di **parmigiano grattugiato** ed infornateli in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 25-30 minuti.

I cannelloni al ragù sono pronti, sfornateli e fateli riposare per una decina di minuti prima di servirli.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 lt

