

Cannelloni all'abruzzese

30 Novembre 2006

CANNELLONI ALL'ABRUZZESE

Dosi per 5 persone:

350 gr. di farina di grano

150 gr. di farina di granturco

per il ripieno:

5 uova

400 gr. di carne mista macinata (agnello, manzo, maiale)

100 gr. di pecorino macinato

olio d'oliva

burro

1 pizzico di noce moscata

sale quanto basta

Impastare la farina di grano con quella di granturco, aggiungere acqua e sale fino ad ottenere una pasta un po' dura.

Preparare dei quadrati di sfoglia, cuocerli per pochi minuti in acqua salata, scolarli e allargarli sul tavolo.

Far rosolare la carne macinata impastata con le uova, il pecorino, la noce moscata; porre quindi su ogni riquadro un poco del ripieno preparato.

Arrotolare la pasta e disporla in una teglia.

Spennellare i cannelloni con rosso d'uovo, spolverizzare con la cannella e far cuocere in forno a 150 gradi per circa 20 minuti.