



Cannelloni - [Visualizza sul sito di shila](#)

primo piatto - pasta - ripiena

Fate rosolare 6 hg di macinato (quello che noi usiamo per il ragù) con un pochino di olio, poi toglierne più della metà e metterlo in una ciotola.

Aggiungere nel tegame, dove è stato rosolato il macinato, pelati e passata di pomodoro e farlo cuocere (deve rimanere abbastanza liquido)

Adesso aggiungere al macinato, messo nella ciotola, 2 uova sode tagliate a pezzettini, salame affettato grossolanamente, poi tagliato a pezzettini e il prosciutto cotto, parmigiano grattugiato, 2 mozzarelle (sempre a pezzettini), sale, noce moscata, 1 uovo per amalgamare e un mescolino di sugo, mescolare bene. Con questo impasto riempire i cannelloni, (io compro quelli pronti della Barilla e non li lessi) metterli nella teglia e coprirli con il sugo, alla fine mettere una bella manciata di parmigiano. Infornare a 220° per 45 minuti.

