



Cannelloni ripieni di carne - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

dose per 24 cannelloni:

24 cannelloni di quelli in scatola precotti
500 gr di carne macinata misto maiale e vitello
una bottiglia di passata di pomodoro da 750 ml
1/2 cipolla
3 fette di pancetta o coppata
1/2 bicchiere di vino rosso
4 cucchiari di olio evo
sale, pepe, noce moscata
formaggio grana grattugiato
1 uovo
50 gr di mortadella
100 gr di mozzarella
prezzemolo tritato



rosolare la mezza cipolla tritata nell'olio, insieme alla pancetta sminuzzata. aggiungere la carne macinata, sfumare col vino e condire con sale, pepe e una buona dose di noce moscata grattugiata. aggiungere un uovo intero e il grana e continuare la cottura per 10 min.



far raffreddare mescolando per una decina di minuti
intanto tritare il prezzemolo e sminuzzare in piccoli pezzi sia la mozzarella che la mortadella, e aggiungerli
alla carne ormai tiepida



con questo impasto riempire i cannelloni e disporli in un piatto
(tempo di riempimento dei cannelloni 10 minuti)



versare nella teglia uno strato abbondante di salsa di pomodoro, circa un dito di altezza e disporvi dentro i cannelloni in un unico strato



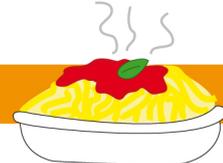
ricoprire con il resto della salsa fino a completamente della teglia, aggiungendo un poco di acqua e una buona pizzicata di sale.

i cannelloni devono restare completamente immersi nella salsa.

cospargere di grana grattugiato e cuocere in forno a 200° per 50/60 minuti,

finchè pungendo con una forchetta non risultino belli morbidi.

10 minuti prima della fine della cottura aggiungo anche 1/2 bicchiere di latte, o in alternativa si può ricoprire il tutto di besciamella



appena tolti dal forno



pronti in tavola



è un piatto unico buono e sostanzioso.

[vai al post originale - concorsi.](#)

eCucinando.it