

Ricetta N. 16

La mia ricetta

Per 4 persone

Una ricetta che



INGREDIENTI

500 gr. di cannelloni di ripieno, 1/2 Kg. di pomodori per salsa, 100 gr. di salame, 300 gr. di carne tritata di maiale, 100 gr. di salsiccia, 1 cipolla, 1 mazzetto di prezzemolo, 3 uova, olio d'oliva, pecorino grattugiato, sale, pepe

PREPARAZIONE

In un tegame di terracotta fate rosolare un trito di cipolla, aggiungete la carne, la salsiccia sbriciolata e il salame tagliato a dadini; lasciate cuocere per 5 minuti. Estraiete la carne dal tegame e ponetela in una terrina. Sul fondo di cottura della carne soffrigete i pomodori pelati e tagliati a pezzettini, salate e fate cuocere per circa 1/4 d'ora; unite il prezzemolo tritato. Fate rassodare le uova e tagliatele a pezzettini, unite le uova alla carne quindi pepate e salate. Scottate i cannelloni in acqua salata e scolateli al dente; farcite i cannelloni del ripieno di carne e sistemateli in una pirofila da forno che avrete unto di olio e cosparso di un po' di sugo di pomodoro. riempite la pirofila, coprite i cannelloni con la salsa e cospargeteli di pecorino. Lasciate cuocere in forno per 20-25 minuti.

