

Cannelloni di carne

I **cannelloni di carne** sono una pasta al forno molto ricca e gustosa, il tipico piatto della domenica o delle occasioni speciali. Molto simile nel sapore alla lasagna alla bolognese. Si possono preparare sia con la pasta fresca, sia con i cannelloni secchi già pronti da farcire.

I **cannelloni di carne** si conservano ottimamente nel frigorifero per un paio di giorni e riscaldati nel forno riprendono cremosità e fragranza. Si possono anche congelare e si conservano così per 3 mesi circa. Al momento di consumarli metterli nel frigorifero la sera prima e scaldarli al momento di mangiarli nel forno.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **840Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di [Ragù alla bolognese](#)
- 500 ml di [Besciamella](#)
- [Burro](#)
- 250 g di [Pasta all'uovo](#) o di cannelloni già pronti
- [Parmigiano Reggiano](#) grattugiato

PREPARAZIONE

Preparazione di ragù e besciamella

- Preparare il ragù alla bolognese secondo la nostra ricetta di base che trovate [cliccando qui](#). Siccome la preparazione del ragù richiede 4 ore di tempo e per farcire i cannelloni è bene che sia freddo, io vi consiglio di prepararlo il giorno prima.
- Preparare anche la besciamella secondo la nostra ricetta base che trovate [cliccando qui](#). Questa va invece preparata al momento e mescolata. Io in genere farcisco prima i cannelloni, li allineo su un tagliere, quindi preparo la besciamella e solo alla fine metto tutto in teglia.
- Se preparate la besciamella prima tenetela ben coperta con pellicola a contatto, altrimenti forma il panno e quando la andate a mescolare si possono formare dei grumi.

Se si utilizza la pasta fresca

- Tagliare la pasta in rettangoli lunghi 10-12 cm e lessarli per un minuto in abbondante acqua salata.
- Metterli su uno strofinaccio ben pulito. Farcirli mettendo un cucchiaino di ragù vicino al lato più corto e arrotolare.

Se si utilizzano i cannelloni già pronti

- Riempire i cannelloni con il ragù aiutandosi con un cucchiaino.
- Allinearli su un tagliere, distanziati fra loro altrimenti si attaccano.
- Una volta farciti metterli il prima possibile in teglia, altrimenti si rompono.
- Se avete qualcuno che vi aiuta potete farli preparare la besciamella mentre riempite i cannelloni.

Per completare la preparazione

- E' in questo momento che vi serve la besciamella. Se la avete preparata prima e si è fredda riscaldatela. Attenzione, se ha formato il panno in superficie eliminatelo altrimenti potrebbero formarsi dei grumi.
- Imburrare una lasagnera da 35x25 cm, versarvi un po' di besciamella e cospargerla con un cucchiaino. Unire uno o due cucchiaini di ragù spruzzandoli uniformemente sulla besciamella.
- Disporre i cannelloni nella pirofila, uno vicino all'altro in file regolari.
- Coprire con la restante besciamella, cospargere con il ragù avanzato e infine di Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Coprire con alluminio da cucina o con il coperchio e infornare a 200° C per 30 minuti.
- Scoperchiare e proseguire la cottura per altri 10 minuti.
- Se necessario, per ottenere una migliore doratura superficiale, accendere il grill e cuocere per altri 5 minuti.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Al tempo di preparazione indicato è necessario aggiungere quello di preparazione del ragù (4 ore) e della besciamella (20 minuti). La preparazione complessiva è di circa 6 ore. Per questo è consigliabile preparare il ragù il giorno prima.

I **cannelloni di carne** possono essere preparati un giorno prima e lasciati in frigorifero fino al momento di gratinarli. Per riscaldarli mettere le porzioni avanzate in una pirofila di misura e scaldare nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tendono a scurire troppo coprirli con la carta stagnola.