

CANNELLONI RIPIENI DI RIGAGLIE E RIMANENZE

Ingredienti per il ripieno:

200 g di rigaglie assortite

100 g di rimanenze (arrosto, bollito, pollo, coniglio, maiale a scelta)

150 g di ricotta

80 g di parmigiano grattugiato

1 bicchiere di vino bianco

½ carota, ½ cipolla, un trito di prezzemolo, olio e. v. o., sale e pepe

Ingredienti per la pasta:

400 g di farina

3 uova

sale

Preparazione:

Pulire le rigaglie e sbollentarle, tagliarle e farle stufare per 15 minuti con cipolla e carota, sfumare col vino e salare.

Frullare le rigaglie con le rimanenze, aggiungere la ricotta, il parmigiano e il prezzemolo tritato, quindi aggiustate di sale e pepe.

Preparare la sfoglia, ritagliarla in rettangoli di 8 x 10 cm circa e lessarla in acqua. Scolare la pasta e stenderla su un telo. Farcire abbondantemente ogni rettangolo di sfoglia con il ripieno, arrotolare i rettangoli e disporli in una pirofila imburrata. Cospargere i cannelloni di formaggio, un filino di olio e. v. o. e infornate af orno caldo a 180° per ½ ora circa. Servire direttamente nel recipiente di cottura.

