

CANNELLONI DELLA PROVENZA

Ingredienti per 4 persone:

Per il ripieno:

- 50 g di funghi,
- 500 g di spinaci,
- sale,
- una carota,
- una cipolla,
- una costola di sedano,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 20 g di lardo,
- 400 g di polpa di maiale tritata,
- pepe,
- un bicchiere di Madera,
- 3 cucchiaini di salsina di pomodoro,
- acqua,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 50 g di pangrattato,
- 100 g di Emmenthal,
- un uovo.

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

E inoltre:

- 50 g di parmigiano,
- 40 g di burro.

Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida.

Mondate gli spinaci, lavateli ripetutamente e fateli cuocere con la sola acqua rimasta loro aderente dal lavaggio e una manciata di sale; quindi scolateli, lasciateli intiepidire, strizzateli e tritateli finemente.

Preparate un battuto di carota, cipolla, sedano, prezzemolo e lardo e fatelo appassire dolcemente in una casseruola di terracotta.

Incorporate il maiale tritato, una presa di sale e un pizzico di pepe.

Lasciate colorire gli ingredienti, quindi irrorateli con il Madera, che farete evaporare lentamente.

Sciogliete la salsina in mezzo bicchiere di acqua tiepida e versatela nel recipiente.

Coprite e fate cuocere per almeno 2 ore, girando spesso con un cucchiaio di legno e diluendo con acqua calda, in modo che a cottura ultimata il sugo si presenti ancora piuttosto fluido.

Estraete con una schiumarola la carne e le verdure lasciando il liquido nel recipiente) e metteteli in una terrina.

Lavate e strizzate i funghi, poi tritateli finemente insieme al prosciutto; incorporateli alla carne con gli spinaci, il pangrattato, l'Emmenthal grattugiato e l'uovo intero, rimestando accuratamente e lasciando poi riposare il composto.

Intanto preparate la pasta e stendetela sulla spianatoia infarinata in una o più sfoglie sottili.

Da queste ritagliate dei quadrati di circa 10 cm di lato: lessateli, pochi alla volta, in acqua bollente salata (vi consigliamo di usare 2 pentole), estraendoli con la schiumarola a metà cottura e immergendoli subito in acqua fredda; allineateli quindi su uno o più canovacci puliti ad asciugare.

Su ciascun quadrato sistemate una striscia di composto, in modo che copra completamente la parte centrale del quadrato, da un lato all'altro; ripiegate i lembi esterni della pasta verso il centro, sovrapponendoli.

Sistemate ora i cannelloni in una pirofila imburrata: irrorateli con il sugo della carne, spolverizzateli di parmigiano grattugiato, cospargeteli di burro a fiocchetti, quindi passateli in forno caldo a 200°, lasciandoli cuocere per 20 minuti. Serviteli subito.