

CANNELLONI ADOLFO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di cannelloni secchi da riempire,
- 100 g di burro,
- mezzo bicchiere di olio,
- 150 g di polpa di manzo tritata,
- 150 g di polpa di vitello tritata,
- un quarto di pollo,
- 100 g di salsiccia,
- 100 g di fegatini di pollo,
- brodo,
- 200 g di parmigiano grattugiato.

Mettete sul fuoco un recipiente di terracotta con metà del burro, l'olio, la carne di manzo e di vitello, il pollo precedentemente disossato e tritato, i fegatini di pollo tritati e la salsiccia liberata dalla pelle e sminuzzata; fate cuocere a fiamma moderata, fino a quando gli ingredienti avranno preso colore (manteneteli staccati fra loro, mescolandoli di tanto in tanto con un cucchiaio di legno).

Aggiungete 2 mestoli di brodo e continuate la cottura per circa 2 ore, diluendo ogni tanto con il brodo.

Fate cuocere al dente, in abbondantissima acqua, i cannelloni; scolateli e passateli un attimo sotto il getto dell'acqua fredda per arrestare la cottura (meglio ancora sarebbe cuocerne pochi alla volta).

Allineateli sopra un panno umido e riempiteli, uno per uno, con la farcia preparata.

Disponete ora sul fondo di una pirofila, abbondantemente imburrata, uno strato di cannelloni ripieni: distribuitevi molto parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro, poi formate un secondo strato e quindi un terzo, frapponendo sempre tra uno strato e l'altro parmigiano e burro.

Terminate ricoprendo con abbondante formaggio e ancora con qualche ricciolo di burro.

Passate la pirofila nel forno, lasciandola 20-30 minuti.