

# CANNELLONI DEL PADRINO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina di semola,
- sale,
- quattro uova,
- acqua (se occorre),
- farina necessaria per stendere la sfoglia.

Per il ripieno:

- 500 g di stracotto di manzo (anche avanzato),
- 300 g di caciocavallo grattugiato,
- noce moscata,
- 100 g di pinoli,
- 100 g di uva sultanina,
- 50 g di burro

E inoltre:

- 70 g di burro,
- 2 uova.

Questa ricetta è originaria di Agrigento, dove i cannelloni del padrino vengono preparati in particolari occasioni, per festeggiamenti o inviti importanti.

Disponete la farina di semola a fontana sulla spianatoia.

Spolverizzatela di sale e rompetevi nel mezzo le uova.

Fate la pasta bagnando con un po' di acqua solo se occorre.

Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata in una o più sfoglie sottilissime e da queste ricavate dei rettangoli di cm 4 x 8 (circa).

Portate a bollore, in una o 2 pentole, dell'acqua salata: immergetevi la pasta (poca alla volta) per qualche attimo, poi estraetela con la schiumarola e stendetela (un pezzetto alla volta) sul tavolo coperto con un canovaccio.

Se la pasta dovesse rimanere un po' di più nell'acqua, raffreddatela subito passandola sotto l'acqua corrente.

Preparate a questo punto il ripieno: tritate il manzo stracotto e mettetelo in una terrina; unitevi la metà del caciocavallo, un po' di noce moscata grattugiata, i pinoli e l'uvetta rinvenuta in acqua tiepida e strizzata; quindi ponete il tutto a rosolare nel burro, che avrete fatto sciogliere in un tegame.

Lasciate raffreddare il ripieno e distribuitelo al centro di ogni pezzetto di pasta, che arrotolerete poi strettamente.

Disponete i cannelloni così ottenuti in una teglia bene imburrata: irrorateli con abbondante burro fuso (ma non fritto); spennellateli in superficie con le uova frullate e infornateli per circa 15 minuti.

Si tratta di un primo ricchissimo che può essere servito (caldo o tiepido) anche come piatto unico.