

# CANNONI DELLA GRAZIELLA

Ingredienti per 4 persone:

- una confezione di cannelloni da riempire da 500 g.

Per il ripieno:

- 500 g di ricotta piemontese,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 2 uova,
- sale,
- noce moscata,
- parmigiano grattugiato.

Per la salsa:

- una scatola di pomodori pelati da 500 g,
- un dado,
- pepe,
- 2 cucchiaini di olio,
- 2 foglie di basilico,
- un quarto di panna.

E inoltre:

- burro per ungere la teglia,
- un cucchiaio di pangrattato,
- una mozzarella,
- 50 g di fontina tagliata a fettine.

Questa ricetta richiede un po' di tempo, ma ha il vantaggio di poter essere preparata anche un giorno prima (basta poi mettere la teglia in forno poco prima del pasto).

Ponete al fuoco, in una pentola, l'acqua salata per la pasta: quando avrà raggiunto l'ebollizione, immergetevi i cannelloni, facendoli cuocere soltanto 3-4 minuti.

Scolateli con attenzione affinché non si rompano e poneteli a raffreddare sul piano del tavolo coperto da un panno umido.

Intanto preparate la salsa nel modo seguente: ponete in una casseruolina i pomodori pelati (o quelli freschi, se li avete a disposizione), il dado, un po' di pepe macinato, l'olio e le foglie di basilico; cuocete a fuoco moderato e a recipiente coperto per 20 minuti circa, dopo di che incorporate la panna e spegnete il fornello.

Mentre la salsa cuoce, preparate il ripieno: unite la ricotta al prosciutto tritato finemente; aggiungete le 2 uova, un pizzico di sale, una spolveratina di noce moscata e abbondante parmigiano grattugiato.

Mescolate bene tutti gli ingredienti e, con l'impasto, riempite i cannelloni, aiutandovi con un cucchiaino da caffè.

Ora potete procedere alla preparazione della teglia per il forno: ungetela di burro e cospargetene fondo e pareti di

pangrattato.

Poi sistemate un primo strato di cannelloni, distribuendo in superficie alcune cucchiariate di salsa e delle fettine di mozzarella e di fontina; poi di nuovo cannelloni, salsa e formaggi, fino ad aver esaurito gli ingredienti.

Mettete in forno moderato e lasciate cuocere per 20 minuti circa.

Servite caldo.