

CANNELLONI ALLA NIZZARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 16 quadrati di pasta per cannelloni già pronta,
- 200 g di bietole,
- 100 g di borraggine,
- 200 g di carne di pollo già cotta,
- 100 g di cervella d'agnello (cervella di vitello),
- 20 g di burro,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 1 uovo intero,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 pizzico di maggiorana,
- 1/2 tazza di salsa di pomodoro,
- 1 tazza di brodo,
- 1 tazza di salsa spagnola,
- sale,
- pepe.

Lessare le verdure in acqua appena salata, scolare, strizzare bene e tritare finemente.

Sbollentare la cervella in acqua bollente per alcuni minuti, passare in acqua fredda e far asciugare bene, togliendo la pellicina che la ricopre; tagliarla a dadini e farla rosolare con poco burro sale e pepe.

tritare la cervella, il prosciutto e la carne di pollo e porre il tutto in una terrina insieme alle verdure, aggiungere l'uovo intero e il tuorlo, un pizzico di maggiorana, il sale e il pepe secondo necessità.

Amalgamare il composto, lavorandolo con un cucchiaino di legno, sino a renderlo omogeneo.

Porre intanto i quadri di pasta in acqua bollente e salata e farli cuocere al dente; scolarli e disporli ben separati su di un canovaccio asciutto, ricoprirli con un altro canovaccio.

Riempite una tasca di tela da pasticciere a bocchetta media con il composto e versatene una quantità sui quadrati di pasta, formandone dei bastoncini dello spessore di un pollice.

Avvolgete la pasta intorno al ripieno e formate i cannelloni da allineare in una pirofila imburrata.

Amalgamare la salsa di pomodoro a quella spagnola, diluire con il brodo caldo e versare sopra ai cannelloni.

Coprite la pirofila con un foglio di carta di alluminio in cui si praticheranno alcuni fori.

passare in forno a 180° per 30 minuti circa ossia fino a quando la salsa non si sarà addensata.