

CANNELLONI DEL GHIOTTONE

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo lasagne,
- 300 g di carne tritata,
- 100 g di salsiccia,
- 100 g di funghi,
- 500 g di pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- 1 bicchiere di vino rosso,
- formaggio fontina,
- burro,
- olio d'oliva.

Tagliare la pasta a quadrati e lessateli.

Rosolate la cipolla in olio e burro, unite poi la carne e la salsiccia spellata, i funghi tritati e lasciate cuocere per 5 minuti.

Mettete il vino rosso e i pomodori, salate e lasciate cuocere finché la salsa diventi densa.

Mettete un cucchiaio di questa salsa su ogni quadrato di pasta e arrotolate.

Bagnate una teglia con la stessa salsa e metteteci i cannelloni; aggiungete sopra burro fuso e alcune fettine di fontina.

Mettete in forno per 10 minuti e comunque fino a quando il formaggio non sarà fuso; infine servite con sopra il resto della salsa.