

CANNOLI DI LASAGNETTE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo lasagnette all'uovo (alte circa 3 cm),
- 200 g di ricotta,
- 300 g di biette,
- 1/2 bicchiere di panna da cucina,
- 1 grattatina di noce moscata,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiari di olio d'oliva,
- 4 cucchiari di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- 1 macinata di pepe.

Nettate con cura le biette, lavatele sotto l'acqua corrente, privatele delle coste bianche e ponete ciò che rimane in una casseruola, lasciate cuocere le biette con la sola acqua residua del lavaggio e un pizzico di sale per 10 minuti, a calore moderato e recipiente coperto.

Quando saranno diventate tenere, scolate le biette, strizzatele con cura e passatele nel tritaverdure raccogliendo il tutto in una terrina, aggiungendo la ricotta già schiacciata assieme alla panna, il sale necessario, una grattatina di noce moscata e una macinata di pepe; mescolate gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Fatto ciò, lessate le lasagnette in una pentola piena d'acqua bollente salata, cui avrete aggiunto due cucchiari d'olio: ciò impedirà alle lasagnette di taccarsi fra loro; scolate dopo 6-7 minuti e stendetele su alcuni canovacci per farle asciugare bene.

Fatto questo, arrotolate ogni lasagnetta su se stessa per il lungo, in modo da formare tanti cilindretti a spirale che adagerete man mano in una pirofila rotonda, uno accanto all'altro.

Farcite ciascun cilindretto con il composto a base di ricotta e biette; cospargete in superficie con il parmigiano grattugiato, bagnate con il burro, fatto fondere in un pentolino a parte, e passate al forno già caldo (180°) per 15 minuti. Trascorso questo tempo, togliete la pirofila dal forno e portatela direttamente in tavola.