

Cannelloni Ai Carciofi

Tritate finemente cipolla, aglio, prezzemolo e fateli appassire nel burro e in due cucchiai di olio. Unite i carciofi puliti e tagliati a spicchi sottili e la carne macinata, spruzzate con il vino, fate evaporare. Cospargete di farina, mescolate. Aggiungete un pizzico di noce moscata e il sale e versate il brodo. Cuocete fino a ottenere un composto asciutto. Passate tutto al tritacarne. Incorporate al composto l'uovo, il parmigiano e la besciamella. Lessate i cannelloni, riempiteli con il composto ai carciofi. Allineateli in una pirofila imburrata e cuocete in forno a 200 gradi per 20/25 minuti. Servite.

Ingredienti

12 Cannelloni (pasta Tipo Cannelloni)
250 G Polpa Di Vitello
200 G Brodo
50 Cl Besciamella
2 Cucchiai Farina
100 G Vino Bianco Secco
20 G Burro
100 G Formaggio Parmigiano
1 Uovo
4 Carciofi Grandi
1 Cipollina
1 Spicchio Aglio
Prezzemolo
2 Cucchiai Olio D'oliva
1 Pizzico Noce Moscata
Sale

Note

Preparazione: 45 minuti.