

# Cannelloni Albertina

Fare cuocere 300 g di lombo di maiale pi? 300 g di tacchino con sale e vino bianco finch? non si sar? ritirato tutto il liquido. Frullare il tutto insieme a 300 g di prosciutto crudo, 300 g di ricotta, parmigiano grattugiato a piacere, prezzemolo e noce moscata. Riempire i cannelloni (rigorosamente fatti a mano e precotti molto al dente) con il ripieno, condire con besciamella o rag? alla bolognese, gratinare in forno per mezz'ora circa.

## Ingredienti

Cannelloni

300 G Lombo Di Maiale

300 G Tacchino

Sale

Vino Bianco

300 G Prosciutto Crudo

300 G Ricotta

Formaggio Parmigiano Grattugiato

Prezzemolo

Noce Moscata

## Note

Preparazione: 65 minuti.