

# Cannelloni Alla Nizzarda

Lessare le verdure in acqua appena salata, scolare, strizzare bene e tritate 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 necessit?. 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 quantit? 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 gradi per 30 minuti circa ossia fino a quando la salsa non si sar? addensata.

## Ingredienti

16 Quadrati Pasta Per Cannelloni Gi? Pronta  
200 G Bietole  
100 G Borraggine  
200 G Carne Di Pollo Gi? Cotta  
100 G Cervella D'agnello (cervella Di Vitello)  
20 G Burro  
100 G Prosciutto Cotto  
1 Uovo Intero  
1 Tuorlo D'uovo  
1 Pizzico Maggiorana  
1/2 Tazza Salsa Di Pomodoro  
1 Tazza Brodo  
1 Tazza Salsa Spagnola  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Francia. Luogo: Nizza.