

# Cannelloni Del Buongustaio

Per prima cosa preparate la pasta per i cannelloni. Lasciatela riposare e, nel frattempo, mettete in un recipiente di terracotta metà del burro, l'olio, la carne di manzo e di vitello, il pollo precedentemente disossato e tritato, i fegatini e la salsiccia liberata dalla pelle e sminuzzata. Ponete il tegame a fuoco moderato e fate cuocere fino a quando gli ingredienti avranno preso colore. Mescolate di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Aggiungete due mestoli di brodo, salate e pepate e continuate la cottura per circa 4 ore, unendo ogni tanto, se necessario, dell'altro brodo. Ora riprendete il panetto di pasta e, sulla spianatoia infarinata, stendete una sfoglia sottile, da cui ricaverete dei rettangoli di cm 12 x 8. Fateli lessare in abbondantissima acqua salata, scolateli al dente e passateli un attimo sotto il getto dell'acqua fredda per arrestarne la cottura. Quindi allineateli sopra un panno umido e riempiteli uno per uno con il ripieno, disponendoli sul fondo di una pirofila abbondantemente imburrata. Spolverizzate con molto parmigiano, mettete qua e là qualche fiocchetto di burro e procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminate con abbondante formaggio e qualche ricciolo di burro e passate in forno per circa 30 minuti.

## Ingredienti

Per La Pasta:

400 G Farina

Sale

4 Uova

Per Il Ripieno:

60 G Burro

1/2 Bicchiere Olio D'oliva

150 G Polpa Di Manzo Tritata

150 G Polpa Di Vitello Tritata

100 G Fegatini Di Pollo

1/4 Pollo

100 G Salsiccia

Brodo

Sale

Pepe

Per Il Resto:

50 G Burro

200 G Formaggio Parmigiano Grattugiato

## Note

Preparazione: 270 minuti.