

# Cannelloni Del Padrino

Questa ricetta ? originaria di Agrigento, dove i cannelloni del padrino vengono preparati in particolari occasioni, per festeggiamenti o inviti importanti. Disponete la farina di semola a fontana sulla spianatoia. Spolverizzatela di sale e rompetevi nel mezzo le uova. Fate la pasta bagnando con un po' di acqua solo se occorre. Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata in una o pi? sfoglie sottilissime e da queste ricavate dei rettangoli di cm 4 x 8 (circa). Portate a bollire, in una o due pentole, dell'acqua salata: immergetevi la pasta (poca alla volta) per qualche attimo, poi estraetela con la schiumarola e stendetela (un pezzetto alla volta) sul tavolo coperto con un canovaccio. Se la pasta dovesse rimanere un po' di pi? nell'acqua, raffreddatela subito passandola sotto l'acqua corrente. Preparate a questo punto il ripieno: tritate il manzo stracotto e mettetelo in una terrina; unitevi la met? del caciocavallo, un po' di noce moscata grattugiata, i pinoli e l'uvetta rinvenuta in acqua tiepida e strizzata; quindi ponete il tutto a rosolare nel burro, che avrete fatto sciogliere in un tegame. Lasciate raffreddare il ripieno e distribuitelo al centro di ogni pezzetto di pasta, che arrotolerete poi strettamente. Disponete i cannelloni cos? ottenuti in una teglia bene imburrata: irrorateli con abbondante burro fuso (ma non fritto); spennellateli in superficie con le uova frullate e infornateli per circa 15 minuti. Si tratta di un primo ricchissimo che pu? essere servito (caldo o tiepido) anche come piatto unico.

## Ingredienti

Per La Pasta:

400 G Farina Di Semola

Sale

4 Uova

Acqua (eventualmente)

Per Stendere La Sfoglia:

Farina

Per Il Ripieno:

500 G Stracotto Di Manzo

300 G Formaggio Caciocavallo Grattugiato

Noce Moscata

100 G Pinoli

100 G Uvetta Sultanina

50 G Burro

Per Il Resto:

70 G Burro

2 Uova

## Note

Luogo: Sicilia. Luogo: Agrigento.