

Cannelloni Della Casalinga

Per prima cosa fate scongelare gli spinaci, mettendoli in una casseruolina con pochissima acqua bollente salata e lasciandoveli fino a quando il blocco si sarà completamente sciolto. A questo punto scolate gli spinaci (usando un colino finissimo, altrimenti si perderebbe buona parte della verdura, già tritata finemente), rimetteteli nella loro casseruola e fateli asciugare bene sul fuoco. Quindi trasferiteli in una terrina e lasciateli raffreddare. Ora potete preparare la pasta: mettete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con il sale, rompetevi nel mezzo le uova e cominciate a lavorare gli ingredienti con la punta delle dita, impastando poi più energicamente non appena saranno ben amalgamati. Manipolate bene la pasta per circa 15 minuti, spolverizzando ogni tanto la spianatoia con la farina, poi fatene una palla e mettetela a riposare, coperta da un panno umido, per 30 minuti. In questo frattempo pulite il cervello e i filoni e mettete sul fuoco una larga casseruola piena di acqua salata, che vi servirà poi per far cuocere la pasta (fate in modo che l'acqua arrivi ad ebollizione quando avrete già pronte le lasagne). Per pulire il cervello, mettetelo a bagno in acqua tiepida, oppure addirittura sotto l'acqua corrente, e togliete delicatamente la pellicola sanguigna che lo ricopre; fate lo stesso con i filoni, ai quali leverete la pellicina rossa che li avvolge. Quindi grattugiate o tritate molto finemente la cipolla, mettetela in una padella con 60 g di burro, fatela appassire, poi unitevi cervello e filoni spezzettati e fateli rosolare per circa 10 minuti, salandoli e pepandoli (mentre cuociono continuate a rimestarli con la forchetta spappolandoli, poiché a fine cottura dovranno essere ridotti quasi in poltiglia). Quindi metteteli, con il loro condimento, nella terrina degli spinaci, unitevi un uovo e due buone manciate di parmigiano. Amalgamate bene gli ingredienti e coprite, in attesa di usare il ripieno. Infarinare la spianatoia, staccate un terzo del panetto di pasta e stendetelo con il matterello in una sfoglia sottile, ricavandovi poi dei rettangoli di cm 12 x 8 che allineerete, man mano che sono pronti, su un canovaccio infarinato. Procedete così fino ad avere esaurito tutta la pasta, poi fate cuocere le lasagne, poche per volta, nell'acqua in ebollizione; scolatele dopo pochi minuti, passatele velocemente sotto l'acqua fredda e adagiatele su dei tovaglioli inumiditi e ben strizzati. Quando tutte saranno pronte, copritele mentre preparate la besciamella. Fate sciogliere il burro in una casseruolina, unitevi la farina, mescolando bene con un cucchiaio di legno per evitare la formazione di grumi, quindi diluite con il brodo caldo, salate appena (in quanto il brodo è già saporito) e, sempre rimestando, fate addensare la salsa per 10 minuti.

Ingredienti

Per La Pasta:

300 G Farina

Sale

3 Uova

Per Il Ripieno:

300 G Spinaci Surgelati Tritati

Sale

250 G Cervello Di Vitello

150 G Filoni Di Vitello

1 Cipolla Piccola

Burro

Pepe

1 Uovo

Formaggio Parmigiano Grattugiato

Per La Besciamella:

30 G Burro

2 Cucchiari Farina

50 Cl Brodo Di Dado

Sale

Noce Moscata Grattugiata

Note

Preparazione: 90 minuti.