

# Cannelloni Della Provenza

Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida. Mondate gli spinaci, lavateli ripetutamente e fateli cuocere con la sola acqua rimasta loro aderente dal lavaggio e una manciata di sale; quindi scolateli, lasciateli intiepidire, strizzateli e tritateli finemente. Preparate un battuto di carota, cipolla, sedano, prezzemolo e lardo e fatelo appassire dolcemente in una casseruola di terracotta. Incorporate il maiale tritato, una presa di sale e un pizzico di pepe. Lasciate colorire gli ingredienti, quindi irrorateli con il Madera, che farete evaporare lentamente. Sciogliete la salsina in mezzo bicchiere di acqua tiepida e versatela nel recipiente. Coprite e fate cuocere per almeno 2 ore, girando spesso con un cucchiaio di legno e diluendo con acqua calda, in modo che a cottura ultimata il sugo si presenti ancora piuttosto fluido. Estraiete con una schiumarola la carne e le verdure lasciando il liquido nel recipiente) e metteteli in una terrina. Lavate e strizzate i funghi, poi tritateli finemente insieme al prosciutto; incorporateli alla carne con gli spinaci, il pangrattato, l'Emmenthal grattugiato e l'uovo intero, rimestando accuratamente e lasciando poi riposare il composto. Intanto preparate la pasta e stendetela sulla spianatoia infarinata in una o pi? sfoglie sottili. Da queste ritagliate dei quadrati di circa 10 cm di lato: lessateli, pochi alla volta, in acqua bollente salata (vi consigliamo di usare due pentole), estraendoli con la schiumarola a met? cottura e immergendoli subito in acqua fredda; allineateli quindi su uno o pi? canovacci puliti ad asciugare. Su ciascun quadrato sistemate una striscia di composto, in modo che copra completamente la parte centrale del quadrato, da un lato all'altro; ripiegate i lembi esterni della pasta verso il centro, sovrapponendoli. Sistemate ora i cannelloni in una pirofila imburdata: irrorateli con il sugo della carne, spolverizzateli di parmigiano grattugiato, cospargeteli di burro a fiocchetti, quindi passateli in forno caldo a 200 gradi, lasciandoli cuocere per 20 minuti. Serviteli subito.

## Ingredienti

Per Il Ripieno:

50 G Funghi

500 G Spinaci

Sale

1 Carota

1 Cipolla

1 Costa Sedano

1 Ciuffo Prezzemolo

20 G Lardo

400 G Polpa Di Maiale Tritata

Pepe

1 Bicchiere Vino Madera

3 Cucchiai Salsa Di Pomodoro

Acqua

100 G Prosciutto Crudo

50 G Pangrattato

100 G Formaggio Emmenthal

1 Uovo

Per La Pasta:

400 G Farina

Sale

4 Uova

Per Stendere La Sfoglia:

Farina

Per Il Resto:

50 G Formaggio Parmigiano

40 G Burro

## **Note**

Luogo: Francia. Luogo: Provenza.