



## Cannelloni albertina

[Del 04/11/2004 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Paste al forno](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: cannelloni, 300 g di lombo di maiale, 300 g di tacchino, sale, vino bianco, 300 g di prosciutto crudo, 300 g di ricotta, formaggio parmigiano grattugiato, prezzemolo, noce moscata

Fare cuocere 300 g di lombo di maiale più 300 g di tacchino con sale e vino bianco finché non si sarà ritirato tutto il liquido. Frullare il tutto insieme a 300 g di prosciutto crudo, 300 g di ricotta, parmigiano grattugiato a piacere, prezzemolo e noce moscata. Riempire i cannelloni (rigorosamente fatti a mano e precotti molto al dente) con il ripieno, condire con besciamella o ragù alla bolognese, gratinare in forno per mezz'ora circa.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]