



Cannelloni alla nizzarda

[Del 20/06/2006 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Paste al forno](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 16 quadrati di pasta per cannelloni già pronta, 200 g di bietole, 100 g di borraggine, 200 g di carne di pollo già cotta, 100 g di cervella d'agnello (cervella di vitello), 20 g di burro, 100 g di prosciutto cotto, 1 uovo intero, 1 tuorlo d'uovo, 1 pizzico di maggiorana, 1/2 tazza di salsa di pomodoro, 1 tazza di brodo, 1 tazza di salsa spagnola, sale, pepe

Lessare le verdure in acqua appena salata, scolare, strizzare bene e tritare finemente. Sbollentare la cervella in acqua bollente per alcuni minuti, passare in acqua fredda e far asciugare bene, togliendo la pellicina che la ricopre; tagliarla a dadini e farla rosolare con poco burro sale e pepe. tritare la cervella, il prosciutto e la carne di pollo e porre il tutto in una terrina insieme alle verdure, aggiungere l'uovo intero e il tuorlo, un pizzico di maggiorana, il sale e il pepe secondo necessità. Amalgamare il composto, lavorandolo con un cucchiaino di legno, sino a renderlo omogeneo. Porre intanto i quadri di pasta in acqua bollente e salata e farli cuocere al dente; scolarli e disporli ben separati su di un canovaccio asciutto, ricoprirli con un altro canovaccio. Riempite una tasca di tela da pasticciere a bocchetta media con il composto e versatene una quantità sui quadrati di pasta, formandone dei bastoncini dello spessore di un pollice. Avvolgete la pasta intorno al ripieno e formate i cannelloni da allineare in una pirofila imburrata. Amalgamare la salsa di pomodoro a quella spagnola, diluire con il brodo caldo e versare sopra ai cannelloni. Coprite la pirofila con un foglio di carta di alluminio in cui si praticeranno alcuni fori. passare in forno a 180 gradi per 30 minuti circa ossia fino a quando la salsa non si sarà addensata.

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