non il solito primo

cannelloni per i giorni di festa

Ingredienti insoliti e presentazioni d'effetto, per una tavola che soddisfa gli occhi e il palato

A CURA DI CRISTIANA CASSÈ

IN QUESTE DUE PAGINE: RICETTE DI CLAUDIA COMPAGNI, FOTO DI SONIA FEDRIZZI; PIATTI TOGNANA, TESSUTI TESSILARTE DECORI VIRIDEA

trucchi da chef

Come cuocere, farcire e arrotolare le sfoglie di pasta

Quando sbollentate le sfoglie di pasta, unite all'acqua un filo d'olio, così saranno meno appiccicose e più facili da utilizzare. Al momento di farcirle, lasciate libero un bordo 1 cm su uno dei due lati corti e inumiditelo, quindi arrotolate partendo dal lato opposto: in questo modo la pasta si sigillerà in cottura trattenendo il ripieno al meglio. Se avete sfoglie più larghe di quelle indicate in ricetta, o volete disporre i cannelloni in verticale come nella foto sopra, potete realizzare cilindri più lunghi e poi tagliarli: utilizzate un coltello a lama liscia e praticate un taglio netto.

075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Con patate viola e tartufo nero

▸ **Media** ▸ **Preparazione 40 minuti**
▸ **Cottura 40 minuti** ▸ **Calorie 450**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di **pasta fresca per lasagne** • 600 g di **patate viola** • 30 g di **tartufo nero** • 100 g di **robiola** • 60 g di **parmigiano reggiano Dop** grattugiato • 1 **tuorlo** • 40 g di **farina** • 7 dl di **latte** • 50 g di **burro** • **noce moscata** • **sale** • **pepe**

1 Lavate le patate, trasferitele in una casseruola colma di acqua fredda e cuocetele per circa 20 minuti dal momento dell'ebollizione o finché saranno morbide. Scolatele, pelatele ancora calde, riducetele in purea e mescolatele con la robiola, 20 g di parmigiano, una presa di sale e latte sufficiente a ottenere un composto morbido (circa 3 dl). Pulite il tartufo, tenete da parte qualche lamella e tritate grossolanamente il restante. Scaldatelo in un padellino con 10 g d burro per pochi secondi, quindi unitelo al composto di patate con il tuorlo. Trasferite il tutto in una tasca da pasticciere senza bocchetta e tagliatela in modo da ottenere un foro di circa 1,5 cm.

2 Sciogliete il burro rimasto in una casseruola, unite la farina in una sola volta, cuocetela su fiamma bassa mescolando di continuo finché inizia a dorare. Versate a filo 4 dl di latte e cuocete la besciamella per 7-8 minuti. Fuori dal fuoco, unite 20 g di parmigiano, sale, pepe e noce moscata, mescolate bene e coprite con pellicola a contatto.

3 Scottate le lasagne per 1 minuto in acqua bollenete salata, sgocciolatele su un panno pulito e tagliatele a metà nel senso della larghezza. Farcitele con il composto di patate, arrotolatele partendo dal lato più corto e tagliate ogni cannellone a metà. Versate i 2 terzi della besciamella in una pirofila, disponetevi sopra i mini cannelloni tenendoli in verticale e nappateli con la besciamella rimasta. Spolverizzate con il parmigiano restante e cuocete in forno caldo a 180° per 25 minuti. Completate con le lamelle di tartufo tenute da parte e servite.

Allo zafferano con baccalà

▸ **Media** ▸ **Prep. 40 minuti + riposo**
▸ **Cottura 50 minuti** ▸ **Calorie 440**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di **baccalà dissalato** • 200 g di **farina** • 1/2 litro di **latte** • 1,5 dl di **panna fresca** • 40 g di **pecorino romano** grattugiato • 3 **tuorli** • 1 bustina di **zafferano** in polvere • 1 **cipolla bionda** • 1 mazzetto di **prezzemolo** • 2 rametti di **maggiorana** • **olio extravergine d'oliva** • 6 grani di **pepe nero**

1 Sbattete 2 tuorli con lo zafferano e impastateli con la farina fino a ottenere una pasta soda, liscia e omogenea. Avvolgetela in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatela riposare per 30 minuti.

2 Sciacquate il baccalà sotto l'acqua corrente, tagliatelo a pezzetti ed eliminate la pelle. Sbucciate la cipolla, tagliatela in 4 spicchi e trasferitela in una casseruola con il latte e il pepe. Portate al limite dell'ebollizione, unite il baccalà e cuocetelo per 10 minuti; lasciatelo intiepidire nel latte. Prelevatelo con una schiumarola insieme alla cipolla e frullateli insieme a 2 cucchiai di latte di cottura. Mescolando a mano, incorporate il tuorlo rimasto, la metà del pecorino e una manciata di foglie di prezzemolo lavate e tritate finemente.

3 Stendete la pasta in una sfoglia sottilissima e ricavatene dei rettangoli di circa 8 x 12 cm (reimpastate eventualmente gli scarti). Farciteli con il composto di baccalà e arrotolateli partendo dal lato corto. Mescolate la panna con 2 cucchiai del latte di cottura. Disponete i cannelloni in una pirofila leggermente oliata, versatevi sopra la panna diluita, cospargete con il pecorino rimasto e cuocete in forno caldo a 180° per 35-40 minuti. Cospargete con le foglioline della maggiorana e servite.

075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

non il solito primo

Con ortaggi invernali e brie

▸ **Media** ▸ **Preparazione 40 minuti**
▸ **Cottura 1 ora** ▸ **Calorie 680**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di **pasta fresca per lasagne** in rettangoli di circa 8x16 cm • 500 g di **bietole da costa** • 8 **topinambur** • 1 **sedano rapa** • 2 **finocchi** • 3 **carote** • 4 **porri** • 1 **limone** • 200 g di **formaggio spalmabile** • 200 g di **brie** • 100 ml di **panna fresca** • 50 g di **parmigiano reggiano grattugiato** • 20 g di **pinoli** • 60 g **burro** • **olio extravergine d'oliva** • **sale** • **pepe**

1 Spellate i topinambur con un pelapatate e metteteli a bagno in acqua acidulata con succo di limone. Sbucciate il sedano rapa, tagliatelo a fettine con la mandolina, poi a julienne con il coltello e quindi irroratelo con succo di limone. Raschiate le carote e riducetele rondelle oblique; fate lo stesso con i topinambur sgocciolati e i porri puliti. Lavate e sminuzzate le bietole. Tagliate i finocchi a spicchi sottili. Saltate le verdure, separatamente, in padella con un filo di olio, una noce di burro, sale e pepe. Riunitele in una ciotola e fatele raffreddare: prelevatene poche per il decoro finale e mescolate le altre con il formaggio spalmabile e il brie a cubetti.

2 Scottate le sfoglie di pasta in acqua bollente salata per 1 minuto e sgocciolatele su un panno pulito.

3 Spalmate il ripieno preparato sui rettangoli di pasta, arrotolateli e disponete i cannelloni in una pirofila imburrata. Spolverizzateli con il parmigiano reggiano, irrorateli con la panna e cuoceteli in forno caldo a 180° per circa 10 minuti proteggendo la pirofila con un foglio di alluminio. Poi toglietelo e proseguite la cottura per 20 minuti. Mettete il forno sulla funzione grill e gratinate la pasta per 2-3 minuti. Decorate con le verdure tenute da parte e i pinoli tostati in un padellino.

Con scarola, olive, uvetta e capperi

▸ **Media** ▸ **Preparazione 45 minuti**
▸ **Cottura 50 minuti** ▸ **Calorie 540**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di **pasta fresca per lasagne** in rettangoli di circa 8x16 cm • 250 ml di **panna fresca** • 200 g di **scamorza** • 25 g di **pecorino grattugiato** • 2 cespi di **scarola** (1 kg circa) • 2 **porri** • 6 filetti di **acciuga sott'olio** • 30 g di **olive taggiasche** snocciolate (peso sgocciolato) • 40 g di **capperi sotto sale** • 1 manciata di **uvetta** • 1 manciatina di **pinoli** • 10 g **burro** • **aceto bianco** • **olio extravergine d'oliva** • **sale** • **pepe**

1 Lavate la scarola e tagliatela a listarelle. Pulite i porri e tagliateli a rondelle. Sciacquate i capperi e poi lasciateli a bagno per 20 minuti cambiando spesso l'acqua. Sgocciolateli, strizzateli e conditeli con olio e poco aceto. Tostate i pinoli in un padellino.

2 Rosolate i porri con olio e sale. Aggiungete la scarola e l'uvetta e proseguite la cottura a fuoco medio, finché il liquido di vegetazione sarà evaporato; salate poco e pepate. Poi unite i filetti di acciuga spezzettati, i capperi, le olive, metà dei pinoli e la scamorza a dadini.

3 Scottate i rettangoli di pasta in acqua bollente salata per 1 minuto e sgocciolateli su un panno pulito. Distribuite il ripieno sulle sfoglie e arrotolatele. Disponete i cannelloni in una pirofila imburrata e irrorateli con la panna mescolata con il pecorino, sale e pepe. Cuoceteli in forno caldo a 180° per 30 minuti (coprite con un foglio di alluminio per i primi 20 minuti). Gratinate sotto il grill e servite con i pinoli rimasti.

075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.