

Ricetta del mese

Cannelloni di patate e ricotta al gratin



La padrona Erika pubblica la sua ricetta

per 4 persone

Ingredienti

150 g di pasta (tipo lasagne)
300 g di patate bollite e tagliate
30 g di cipolle
20 g di speck (2 fette)
40 g di burro
100 g di ricotta
20 g di parmigiano grattugiato
1 cu di prezzemolo tritato
pepe appena macinato
sale
1/2 l di besciamella
200 g di pomodori sbucciati e tagliati a dadini
30 g di parmigiano grattugiato
1 cu di dragoncello
burro ammorbidito per ungere la pirofila e gratinare
100 g di patate bollite e tagliate a fette
2 CU di fondo di vitello
4 rametti di dragoncello

Preparazione

Tagliare la cipolla e lo speck a dadini e rosolare tutto nel burro. Mescolare le patate, la ricotta, il prezzemolo e il parmigiano e condire il composto con sale e pepe. Stendere poi la pasta e ritagliare 8 rettangoli (6 cm x 10 cm). Cuocere la pasta in acqua salata, fermare la cottura in acqua fredda, asciugarla e alla fine stenderla su un vassoio. Disporre con un cucchiaio il ripieno sui rettangoli di pasta e arrotolarli. Ungere una pirofila col burro, depositarvi un po' di besciamella e disporvi dentro i cannelloni. Versare il resto della besciamella sui cannelloni, cospargere il tutto con i dadini di pomodoro e il parmigiano grattugiato, aggiungere il burro ammorbidito e mettere la pirofila nel forno preriscaldato. Poco prima che la cottura sia ultimata, aggiungere qualche foglia di dragoncello. Disporre i cannelloni su delle fette di patate riscaldate e servire insieme a una salsina di fondo di vitello e rametti di dragoncello.

Suggerimenti e consigli

Vino: Alto Adige Lagrein Rosé