

Cannelloni carciofi e pecorino

Ingredienti per 4 persone:

400 gr.di pasta all'uovo

1 lt. di besciamella

Per la farcia:

4 carciofi

1 limone

300 gr.di ricotta

60 gr.di besciamella

60 gr.di cipolla

90 gr.di pecorino grattugiato

mentuccia

olio evo

sale e pepe

Preparazione

Mondate i carciofi eliminando le foglie esterne e l'eventuale fieno, metteteli a bagno in acqua fredda e succo di limone per non farli ossidare, scolateli bene e tagliateli a fette sottili, metteteli in una padella in cui avrete fatto appassire la cipolla tritata con l'olio, regolate di sale e pepe, coprite e fate cuocere a fuoco medio, infine togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Aggiungete qualche fogliolina di mentuccia poco prima di spegnere.

Lavorate la ricotta ben fredda con il pecorino grattugiato, la besciamella, il sale e il pepe, una volta amalgamata bene unite anche 3/4 dei carciofi freddi e ritagliati a piccoli pezzi, mescolate e trasferite in un sac à poche. Stendete la pasta a 2-3 mm. di spessore con una macchina per la pasta e ricavate dei rettangoli larghi circa 8-10 cm. e lunghi 10-12 cm.

Sbollentate la pasta, pochi fogli alla volta, in abbondante acqua salata, scolatela in acqua fredda e ghiaccio lasciandola solo 5 secondi circa, scolatela nuovamente e adagiatela su un panno carta per togliere l'eccesso di acqua.

Farcite i cannelloni e disponeteli in una pirofila con alla

base qualche cucchiaino di besciamella, coprite con la rimanente salsa, i carciofi tenuti da parte e cospargete con del pecorino grattugiato. Cuocete i cannelloni in forno a 200 gradi per circa 20-25 minuti. Servite.