



Ricetta N. RE002631 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 14 Nov 2018 alle ore 18:22

da TERESA IORIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

A genoves e mamma e papà

Invece dei classici cannelloni con il ragù ho preparato per l'occasione una ricetta che da sempre abbiamo gustato in famiglia: i cannelloni farciti con la ricotta e il sugo di genovese.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 6 persone

1-1/5 kg cipolle
1/5 kg pasta fresca per i cannelloni
300 g ricotta
1 e 1/5 Kg muscolo
1/5 kg nervetti
n.1 bicchiere di vino bianco
parmigiano q.b.

Strumenti di cottura

Pentola per la genovese e teglia per i cannelloni

Preparazione

Tagliare le cipolle la sera prima e metterle in acqua tutta la notte, poi la mattina in una pentola aggiungere l'olio ed un po' di cipolle e per ultima la carne ed i nervetti a fare rosolare con il vino bianco. Aggiungere il resto della cipolla e lasciare cuocere almeno sei ore a fuoco lento. Farcire i cannelloni con la ricotta che avremo mischiato al muscolo e mettere nella teglia condendoli con la genovese. Infornare per un quarto d'ora e poi aggiungere una spolverata di parmigiano e servire accompagnati da peperoni e carne alla genovese (come in foto).