



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001381

Registrata in data 30 Mag 2017 alle ore 12:15

da ALESSANDRA URISSELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Calabria

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cannelloni fioriti ai sapori di Calabria

Non i soliti cannelloni, ma a forma di fiore/sole e ripieni di sapori di Calabria, intensi e indimenticabili.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 soli monoporzione La Fabbrica della Pasta di Gragnano
250 g di carne macinata mista
30 g di 'nduja di Spilinga
1/2 peperone rosso tagliato a tocchetti
100 g di pecorino crotonese grattugiato
n. 1 carota piccola
1/2 gambo di sedano
30 ml di vino rosso Cirò
olio calabrese evo q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
n.1 cipolla di Tropea tritata finemente
240 g di pelato con basilico La Fiammante
100 ml di passata di pomodoro
foglie di basilico fresco
350 ml di latte intero
35 g di farina 0 di grano tenero
25 g di burro
n. 2 pizzichi di noce moscata macinata

Prodotti utilizzati

Pasta "Soli" de La Fabbrica della Pasta di Gragnano
Pomodoro pelato con basilico La Fiammante
'Nduja di Spilinga
Cipolla di Tropea

Strumenti di cottura

Forno e fornelli

Preparazione

Tritate la carota, il sedano e la cipolla finemente, fate rosolare sul fuoco insieme all'olio ed aggiungete il peperone e fate cuocere per qualche minuto, aggiungete la carne e una volta rosolata, unite il vino che farete sfumare a fiamma alta. Aggiungete infine la 'nduja e il pecorino, regolate di sale e pepe. In una pentola dal fondo spesso, mettete un po' di olio evo e la cipolla tritata finemente, fate rosolare ed aggiungete i pelati schiacciati e la passata di pomodoro, cuocete a fuoco lento, coprendo con un coperchio per circa 45-60 minuti. Unite infine le foglie di basilico e aggiustate di sale. A fiamma dolce fondete il burro in una pentola, unite la farina e mescolate energicamente lasciandola sulla fiamma per circa un minuto. Spento il fuoco, aggiungete il latte poco alla volta,

aiutandovi con una frusta per evitare la formazione di grumi. Mescolate e cuocete fino a che la besciamella non si sarà addensata, infine aggiungete la noce moscata e mescolate.

Cuocete i soli di pasta in abbondante acqua salata per circa 6-7 minuti, poi scolateli e farciteli con il ripieno di carne preparato precedentemente.

Preparate un letto di sugo al basilico in una pirofila da forno, poggiate sopra i vostri soli ripieni e con una tasca da pasticcere, decorate con ciuffetti di besciamella.

Spolverate con del pecorino in superficie e cuocete in forno caldo a 200° per circa 10 minuti, fate gratinare in superficie.

Servite nel piatto con foglioline di basilico e ciuffetti di salsa bechamel.

Vino consigliato

Cirò rosso classico