



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cannelloni all'abruzzese



4 Persone

primi Categoria

difficile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **una casseruola, una pentola**

Ingredienti

- 350 gr di farina di grano
- 150 gr di farina di granturco
- 5 uova
- 400 gr di macinato misto di manzo, maiale, agnello
- 100 gr di pecorino macinato
- olio extravergine d'oliva
- burro
- noce moscata
- sale

Preparazione Cannelloni all'abruzzese

Passo 1.

Impastare le due farine con acqua e un po' di sale sale fino ad ottenere un panetto consistente.

Passo 2.

Fare dei quadrati di sfoglia e cuocerli per alcuni minuti in acqua salata, quindi metterli su un tagliere o sul tavolo.

Passo 3.

Impastare la carne con le uova, il pecorino e la noce moscata.

Passo 4.

Far rosolare l'impasto ottenuto.

Passo 5.

Mettere un po' di impasto in ogni quadrato e arrotolare a forma di cannellone.

Passo 6.

Mettere i cannelloni in una teglia e spennerli con il rosso dell'uovo.

Passo 7.

Mettere nel forno e far cuocere a 160 gradi per circa 20 minuti circa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)