

CANNELLONI DI VITELL AL CURRY

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
8	Sfoglie di pasta all'uovo fresca
250 gr	Carne di vitello macinata
1	Cipolla media
1	Spicchio d'aglio
1	Scalogno
1 cucchiaino colmo	Di farina
20 gr	Burro
2 cucchiari	Olio di oliva
1,5 dl	Brodo di carne
	Sale

PREPARAZIONE:

Versate l'olio in una padella media, scaldatelo e fateci rosolare la carne macinata, schiacciandola ripetutamente con una forchetta per disfarla: Quando è ben cotta, spingetela su un lato della padella e unite la cipolla e l'aglio sminuzzati finemente. Cospargete la carne e le verdure con il curry e mescolate bene. Bagnate con mezzo bicchiere di acqua e lasciate cuocere piano fino a quando il liquido sarà del tutto evaporato. Sciogliete il burro in un padellino e fateci appassire lo scalogno tritato, poi cospargete con la farina setacciata. Irrorate di brodo caldo, salate e lasciate ispessire su fuoco basso, mescolando regolarmente. Lessate le sfoglie di pasta in acqua salata, scolatele e raffreddatele sotto l'acqua corrente. Asciugatele stendendole fra due teli da cucina. Preparate i cannelloni e allineateli in una pirofila unta. Versate la salsina di scalogno e passate nel forno a 180°C per 15 minuti circa. Serviteli caldi.