

CANNELLONI DI FARRO ALLE ERBETTE SELVATICHE DI CAMPO GRATINATI AL POMODORO



Ingredienti

PER 6 PERSONE



per la pasta:

250 g di farina di farro - 250 g di farina "00" - 5 uova

per il ripieno:

300 g di ricotta fresca - 200 g di erbe miste - sale e pepe

per la besciamella:

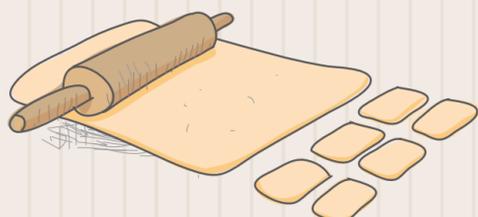
250ml di latte - 16 g di farina - 16 g di burro - sale - noce moscata

per la salsa di pomodoro:

5 pomodori maturi - 1 spicchio d'aglio - basilico, olio, sale



Istruzioni



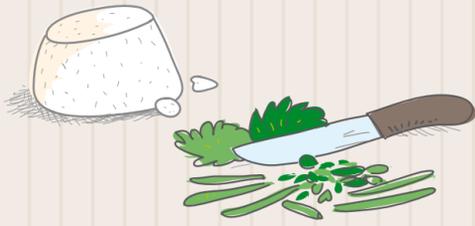
La pasta fresca: Fate una fontana di farina, aggiungete le uova e un pizzico di sale, lavorate l'impasto fino a ottenere un composto asciutto e compatto.

Avvolgetelo con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare per almeno 2 ore.

Stendetelo sottilmente a rotolo o a macchina. Tagliate dei rettangoli 10 cm x 5 cm e lasciateli cuocere nell'acqua bollente per 3 min, scolateli, asciugateli.



Creare il ripieno: Fate cuocere il misto di erbe per 20min a vapore e battetelo a coltello abbastanza finemente e lasciatelo raffreddare. Aggiungete ricotta, sale e pepe e mescolare.



Fare la salsa: spelate i pomodori e saltate gli ingredienti in padella; poi frullate il composto per ottenere una salsa



Fare la besciamella: fate sciogliere dolcemente il burro in una pentola, unite la farina e mescolate per 2 minuti in modo da ottenere un roux. Fate scaldare del latte e quando avrà raggiunto il bollore, unite il roux. Mescolate con cura fino a completo scioglimento e aggiungete sale e noce moscata.



Assemblaggio: Farcite la pasta con il ripieno arrotolandoli a forma di cannellone. Mettete i cannelloni in una terrina spennellata di salsa di pomodoro, ricoprite di besciamella e pomodoro e lasciateli gratinare al forno a 180 gradi per 12 minuti.



SPELT CANNELLONI AU GRATIN



Ingredients

SERVES 6



for the pasta:

250 g spelt flour - 250 g "00" flour - 5 eggs

for the filling:

300 g fresh ricotta - 200 g mixed wild greens - salt and pepper

for the béchamel:

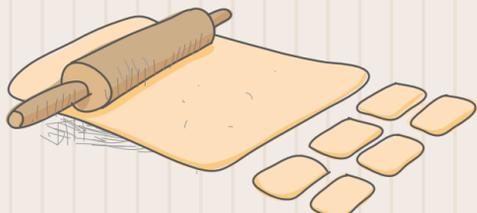
250ml milk - 16 g flour - 16 g butter - salt - nutmeg

for the tomato sauce:

5 ripe tomatoes - 1 head of garlic - basil, olive oil, salt



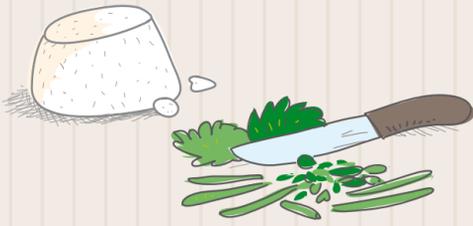
Instructions



For the fresh pasta: Make a mountain of flour, add eggs and salt, and work it with your fingers until smooth. Wrap in plastic and chill for at least 2 hours. Roll thinly with a machine or rolling pin. Cut into 10x5cm rectangles. Cook in boiling water for 3 minutes, drain and dry.



For the filling: Steam the mixed greens and chop finely. Cool, then add to the ricotta, salt and pepper.



For the sauce: peel the tomatoes, cook all the ingredients in a saucepan and blend to make a fluid sauce.



For the béchamel: Melt the butter in a saucepan, add flour and mix to make a roux. Slowly add warm milk and keep mixing, adding salt and nutmeg, until you have the right texture.



Assembly: Fill the pasta with the ricotta and greens and roll them up into cannelloni. In an oven-safe dish, put some sauce in the bottom, then the cannelloni, then more sauce and béchamel. Bake at 180 degrees celcius for 12 minutes.

