



Cannelloni al ragù di coniglio

26 Marzo 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
50 MIN



CALORIE
520K

NOTE

INGREDIENTI

250 g di Cannelloni all'uovo

PER IL RIPIENO

400 g di Macinato di coniglio

1 Cipolla

1 gambo di Sedano

1 Carota

600 ml di Besciamella

15 cl di Vino bianco secco

40 g di Parmigiano

Salvia fresca

Basilico fresco

3 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Preparate anzitutto il ragù al coniglio. Fate un trito con cipolla, sedano e carota, e mettetelo a soffriggere in una padella con un fondo d'olio, per 3-4 minuti a fuoco moderato. Aggiungete la polpa di coniglio macinata, salate, pepate e fate rosolare bene per altri 2-3 minuti, alzando leggermente la fiamma.
- Bagnate con il vino, lasciate evaporare e proseguite la cottura a fiamma bassa per circa 20 minuti, aggiungendo un po' di salvia e di basilico e unendo acqua bollente ogni tanto.
- Farcite i cannelloni con il sugo al coniglio aiutandovi con un cucchiaino e poi disponeteli in una pirofila da forno imburrrata e cosparsa con un po' di [besciamella](#).
- Coprite i cannelloni con abbondante besciamella, spolverate generosamente con pepe e mettete in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti. Servite dopo aver spolverizzato con parmigiano, guarnendo con foglie di basilico.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Se preferite potete sostituire i cannelloni all'uovo secchi con fogli di pasta per lasagne fresca, sui quali distribuirete il composto e arrotolerete in modo da formare i cannelloni.
- Per rendere più saporiti e appetitosi i cannelloni, aggiungete dei pomodori secchi agli odori, tritandoli finemente insieme. Continuate poi come suggerisce la ricetta.
- Mescolate un paio di cucchiaini rasi di curcuma e un cucchiaino d'olio, più un pizzico di pepe, poi aggiungete il composto alla besciamella calda (dose per 4 persone). La curcuma ha un gusto fresco e delicato, e dà un bel colore al piatto; inoltre ha moltissime proprietà benefiche per il nostro organismo.