



PASTA

Cannelloni allo speck e fontina



1 PIROFILA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
1 H 10 MIN



CALORIE
670K

NOTE

INGREDIENTI

250 g di Cannelloni all'uovo

PER IL SUGO

300 g di Speck a fette

800 g di Polpa di pomodoro

1 Cipolla

1 gambo di Sedano

1 Carota

1 spicchio di Aglio

10 cl di Vino bianco secco

Prezzemolo fresco

Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

PER GRATINARE

400 ml di Besciamella

100 g di Fontina a fette

100 g di Parmigiano grattugiato

Preparazione

- Preparate il sugo di pomodoro allo speck. Tritate finemente cipolla, sedano, carota e aglio e fateli soffriggere in una padella con un fondo d'olio, per 3-4 minuti a fiamma moderata. Aggiungete lo speck tagliato a pezzettini, salate, pepate e fate rosolare per un altro paio di minuti, mescolando spesso.
- Alzate la fiamma e sfumate con il vino, aggiungete la polpa di pomodoro e proseguite la cottura a fiamma bassa per circa 30 minuti, aggiungendo un po' di prezzemolo e di basilico tritati finemente.
- Farcite i cannelloni con quasi tutto il sugo, aiutandovi con un cucchiaino; poi disponeteli in una pirofila da forno cosparsa con metà della [besciamella](#).
- Coprite i cannelloni con la besciamella e il sugo avanzati; distribuitevi sopra la fontina spezzettata, spolverate con pepe e parmigiano e mettete in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per circa 30 minuti. Sfornate, aspettate qualche minuto e quindi servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- 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.