

Cannelloni al ripieno di brasato e verdure, la cucina del riciclo...

Quando si preparano arrostiti e brasati può capitare che avanzi qualcosa... e invece di riproporre lo stesso piatto riscaldato il giorno dopo è sempre un'ottima idea utilizzare quello che resta per delle ottime paste ripiene!

In questo caso dei cannelloni.

Chiaramente invece che cannelloni potevano essere dei ravioli o dei tortellini ma... in questo periodo in casa i cannelloni vanno per la maggiore (*e come sempre i bambini di amici e vicini li adorano*).

Qui avevo un paio di fettoni di brasato cotto insieme a delle verdure e non ho fatto altro che completarli, dopo averli passati al mixer, con uovo, pangrattato e formaggio grattugiato. Per il resto la procedura è quella abituale dei cannelloni; come, per esempio, [quelli di magro](#).

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per circa venti cannelloni:

per il per il ripieno

avanzi di brasato e verdure, ca.	g.	500
uova	pz.	1
formaggio grana	CT.	2
pangrattato	CT.	2
noce moscata		Ad lib.
sale e pepe		QB.

per la besciamella:

burro	g.	25
farina	g.	25
latte	ml.	500

per i cannelloni:

pasta secca per lasagne	pz.	10
olio per la teglia		QB.
salsa di pomodoro (v. nota)		QB.
grana grattugiato		QB.

Preparazione:

Tritare le fette di brasato e verdure, possibilmente con il mixer, e mescolarli in una ciotola insieme a un uovo il formaggio grattugiato e il pangrattato. Dovrà risultare un impasto omogeneo.

Tenerlo da parte e preparare la besciamella e la pasta.

Cuocere in acqua bollente salata poche lasagne per volta, io in genere ne faccio tre o quattro; a seconda del tipo di pasta serviranno dai tre ai sei minuti perché si ammorbidiscano abbastanza da poterli arrotolare intorno al ripieno.

Tagliarli a metà, in modo da ottenere due quadrati, e disporre una cucchiata di ripieno sulla pasta.

Arrotolarli bene e disporli via via con la parte di pasta sovrapposta al di sotto.

Lasciarli asciugare qualche minuto e poi disporli (sempre con la parte di pasta sovrapposta al di sotto) in una teglia già *sporcata* da un fondo d'olio EVO e salsa di pomodoro.

Spolverarli generosamente di parmigiano e poi coprirli con la besciamella.

Quindi, secondo il gusto, coprire il tutto con la salsa di pomodoro sbattuta con un uovo oppure con uno strato di parmigiano sulla besciamella.

Mettere a cuocere nel forno (statico) preriscaldato a 200°C per circa 20'.

Se a fine cottura si desiderasse una maggiore doratura, farli colorare per altri cinque minuti sotto al grill.

Quindi sfornare, attendere alcuni minuti e portare in tavola.

Il pranzo è servito!

Buon appetito

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Salsa di pomodoro: io utilizzo una semplice salsa fatta con pelati a pezzi, olio, aglio, sale e basilico (nonché un pizzico di zucchero)
- Ogni forno ha la sua storia: regolare la temperatura a seconda del forno e se non fossero abbastanza dorati, gratinarli per un massimo di 5 minuti.
- Se servito come primo di un pranzo completo, bastano tre cannelloni a testa; come piatto unico, cinque (e se richiesto anche un bis!).