



Maître cuisinier du jour : Tullio* (grazie mille)
Palomba.generoso@bbox.fr

•Retrouvons Tullio, traiteur :

- . aux halles d'Auray le lundi, mercredi, vendredi et samedi matin
- . au marché d'Hennebont le jeudi matin
- . au marché de Ploemeur le dimanche matin

Au menu :

Cannelloni à la ricotta, sauce napolitaine
Cannelloni a la ricotta, salsa napoletana

Idée apéritif et service : un vin rouge de Sicile, le Monte Pietroso

Cannelloni à la ricotta

Ingrédients / ingredienti

pour 15 personnes (30 cannelloni) / per 15 persone (30 cannelloni)

- 6 œufs entiers / *6 uova*
- 1 kg de fromage ricotta (en pot) / *ricotta*
- 1 kg de viande de bœuf hachée / *carne di bue (tritata)*
- Vermouth blanc (1 dé) / *vermut bianco*
- 120 gr. parmesan râpé / *parmigiano reggiano*
- Chapelure (un peu et en fonction de la consistance de la farce) ou pain rassi passé dans un mélange d'eau et de lait / *pangrattato*
- ½ botte de persil ou basilic / *prezzemolo o basilico*
- Raisins secs + pignons de pin écrasés (facultatif)
- sel, poivre / *sale, pepe*
- 2 paquets de ½ plaques fraîches de lasagne
- gants de cuisine en latex

Sauce napolitaine

- 2,5 kg de pulpe de tomate en boîte (marque Mutti par exemple) / *polpa di pomodori*
- 2 oignons / *cipolle*
- 2 à 3 gousses d'ail / *spicchi d'aglio*
- origan en poudre / *origano in polvere*
- Huile d'olive / *olio d'oliva*
- sel, poivre / *sale, pepe*
- * *Préparer la farce*

1. Mélanger et malaxer à la main la viande, les œufs, la ricotta, le persil haché ou le basilic ciselé, le vermouth, le parmesan, la chapelure (ou le pain rassis), ajouter le cas échéant les ingrédients facultatifs, jusqu'à obtention d'une farce bien homogène.
2. Préchauffer le four à 195°.
3. Prendre un peu de farce dans la main, en faire un petit rouleau et le déposer sur un demi-plaque de lasagne.
4. Rouler le tout en serrant bien.
5. Déposer sur un plat allant au four préalablement recouvert d'une couche de sauce napolitaine. Aligner les cannelloni les uns à côté des autres. Recouvrir d'une couche de sauce napolitaine.
6. Enfourner pendant 20 minutes. Servir avec de la roquette sauce huile d'olive + vinaigre balsamique, sel, poivre.

** Préparer la sauce napolitaine*

1. Hacher l'ail et les deux oignons. Dans un faitout, faire revenir les oignons dans un fond d'huile d'olive. Bien faire dorer (thermostat 12) en remuant. Ajouter l'ail.
2. Mélanger.
3. Ajouter la pulpe de tomate.
4. Saupoudrer d'un peu d'origan.
5. Laisser mijoter sans couvercle 20-25 minutes, thermostat 7-8.
6. Saler légèrement.

Delizioso. Buon appetito !

La recette en photos



Photos 1 et 2: Les ingrédients pour la recette



Photo 3 : Mélanger la viande, la ricotta, le parmesan, les œufs, le persil, puis le vermouth et la chapelure



Photo 4 : Bien malaxer la farce



Photo 5 : Faire dorer l'ail et les oignons, ajouter la pulpe de tomate. Mélanger et laisser mijoter 20-25 minutes



Photo 6 : Former des petits rouleaux de farce



Photo 7 : Déposer le rouleau sur la demi-plaque



Photo 8 : Rouler en serrant bien



Photo 9 : Aligner les rouleaux dans un plat, sur une couche de sauce napolitaine



Photo 10 : Recouvrir tous les cannelloni de sauce napolitaine et enfourner 20 mn à 195° dans un four chaud



Et voilà le travail. C'est beau et c'est bon.