

# CANNELLONI alla ROSSINI



## INGREDIENTI

- 500 gr di ricotta
- 200 gr di spinaci
- 200 gr di mozzarella
- 200 gr di prosciutto cotto
- 2 uova
- pepe
- noce moscata
- panna
- parmigiano grattugiato
- besciamella
- 500 gr di sfoglia gialla

## PREPARAZIONE

Amalgamare ricotta, spinaci, mozzarella, prosciutto cotto, uova, panna e parmigiano, condire con pepe e noce moscata a piacere.

Tagliare la sfoglia a rettangoli e chiudere il cannellone con il ripieno dentro. Imburrare una teglia, disporre i cannelloni e stendere sopra la besciamella insieme a due cucchiari di pomodoro e una spolverata di formaggio grattugiato.

Infornare a 180 gradi per 30-35 minuti.

# PASSATELLI



## INGREDIENTI

- 200 gr di pangrattato
- 200 gr di parmigiano grattugiato
- 5 uova
- noce moscata
- sale qb
- brodo di carne

## PREPARAZIONE

Mescolare il pangrattato e il parmigiano, aggiungere le uova, la noce moscata e salare. Impastare fino ad ottenere un impasto compatto e morbido, formare un panetto e farlo riposare mezz'ora avvolto nella pellicola trasparente.

Creare i passatelli con lo schiacciapassatelli e cuocere per pochi minuti nel brodo bollente finché vengono a galla.

Servire i passatelli in brodo fumanti.

# POLPETTE alla PIZZAIOLA



## INGREDIENTI

- 400 gr di carne macinata oppure carne lessa del brodo
- 50 gr di pangrattato
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- 4 uova
- poca farina
- noce moscata
- sale
- pepe
- olio extravergine di oliva
- 400 gr di passata di pomodoro

## PREPARAZIONE

Unire la carne (precedentemente tritata se usate il lessato) con il pangrattato, il parmigiano, le uova e condire a piacere con sale, pepe e noce moscata, mescolare fino ad ottenere un impasto compatto. Formare le palline della dimensione preferita e passarle nella farina. Scaldare l'olio in una padella e iniziare a cuocere le polpette, dopo 5 minuti aggiungere la passata di pomodoro, salare e continuare la cottura per altri 15 minuti circa, facendo addensare la salsa di pomodoro.

Servire le polpette calde accompagnate dal sugo.

# BISCOTTI della NONNA



## INGREDIENTI

- 500 gr di farina
- 250 gr di zucchero
- 250 gr di burro
- 3 uova piccole (o 2 grandi)
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- scorza grattugiata di un limone non trattato

## PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido e un po' appiccicoso.

Dare la forma che si preferisce al biscotto (lo chef del Villa Sole prepara dei cilindretti di 2 cm di diametro che per metà piega a ferro di cavallo e per metà lascia dritti) e infornare in una teglia ricoperta di carta da forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

Buoni da gustare sia tiepidi che freddi.