

Cannelloni farciti al Gorgonzola



ricetta
media



30 min.



primo piatto

Ingredienti

200 gr Gorgonzola dolce
300 gr ricotta
sale
pepe
per il Gorgonzola fuso:
100 gr Gorgonzola Dolce
10 gr burro
10 gr burro per rosolare

pasta all'uovo da stendere
Per la pasta:
300 gr farina "00"
3 uova
sale
acqua
olio extravergine

Preparazione

Versare la farina sulla spianatoia, al centro rompere le uova, salare, aggiungere l'olio e 100 ml acqua, impastare vigorosamente: la pasta deve risultare liscia ed elastica. Dopodichè stenderla, ricavandone dei quadrati di 10 cm circa per lato e buttarla in acqua salata e in ebollizione per 1 minuto. Raccoglierla in una zuppiera di acqua fredda, scolarla e distenderla. Per la farcitura, frullare il Gorgonzola; ridurre poi la velocità e aggiungere la ricotta. Salare e pepare all'occorrenza. Distribuire il composto, con un cucchiaino o con il sacchetto da pasticciere, sulla pasta cotta e arrotolarla. Sciogliere, sul fornello a fuoco dolce, in un pentolino il Gorgonzola con il burro. Rosolare il burro in una padella e cuocere i cannelloncini 1 minuto per lato per dorarli. Versare sul fondo di ogni piatto due cucchiaini di Gorgonzola fuso e poi adagiare tre cannelloni per persona.