

## Cannelloni con funghi e patate *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Ponete le patate con la buccia in una pentola piena d'acqua e fate cuocere per circa 30 minuti dall'ebollizione. Sbucciatele e schiacciatele con l'apposito strumento. In una casseruola fate soffriggere l'aglio nell'olio, unite i funghi, salate e cuocete per circa 15 minuti a fuoco vivo. Alle patate schiacciate ormai tiepide aggiungete le uova, il prezzemolo tritato, 30 g di parmigiano e il sale. Mescolate e incorporate anche i funghi tritati grossolanamente. Trasferite il ripieno così preparato in una sac à poche e farcite ogni cannellone lasciando qualche millimetro di vuoto su ogni estremità. Distribuite un mestolo di besciamella sul fondo di una teglia rettangolare e posizionate in fila i cannelloni, facendo attenzione a non stringerli troppo fra loro. Coprite completamente con altra besciamella, spolverizzate con il restante parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro. Infornate a 200° per circa 30 minuti coprendo la teglia con carta alluminio. Togliete la carta e proseguite la cottura per altri 15 minuti fino a quando non si sarà formata la classica crosticina dorata sulla superficie.

### Consigli

Se non volete servire dei cannelloni troppo secchi - un risultato senz'ombra di dubbio poco soddisfacente - preoccupatevi di preparare una besciamella ben liquida.

### Curiosità

Anche le patate sono arrivate in Europa soltanto dopo il ritorno di Cristoforo Colombo dalla spedizione in America e, nei primi tempi, vennero destinate unicamente al bestiame, giacché si riteneva avessero effetti allucinogeni.

### Informazioni

**Preparazione** 60 minuti

**Cottura** 45 minuti

**Dosi per** 8 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Cannelloni** 30 unità

**Funghi** 300 grammi (misti già puliti)

**Olio** (4 cucchiaini di olio di oliva)

**Aglio** 1 spicchio

**Sale** (q.b.)

**Patate** 800 grammi (già lessate)

**Uova** 2 unità

**Parmigiano** 60 grammi

**Prezzemolo** (un mazzetto di prezzemolo)

**Besciamella** (un litro di besciamella fluida)

**Burro** 20 grammi