

Cannelloni patate e porcini

I **cannelloni patate e porcini** sono una pasta al forno tipica del periodo autunnale, quando fanno la loro comparsa i funghi porcini, particolarmente aromatici e dal sapore forte e caratteristico.

I **cannelloni patate e porcini** sono un primo piatto ricco, tipico delle tavole delle feste, che può anche essere preparato con un po' di anticipo e cotto al momento di gustarlo, preferibilmente tiepido.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- 400Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 500 g di patate a pasta gialla
- 200 g di funghi porcini
- 1 cipolla bionda di piccole dimensioni
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 4 rametti di prezzemolo
- 120 ml di latte parzialmente scremato
- 70 g di Parmigiano Reggiano
- 600 ml di Besciamella
- Burro per la pirofila
- 250 g di pasta tipo cannelloni

PREPARAZIONE

- Lavare le patate e lessarle per 30 minuti in acqua bollente salata, oppure cuocerle a vapore.
- Nel frattempo preparare i funghi.
- Togliere dai funghi la radichetta terrosa, quindi sciacquarli brevemente sotto acqua fresca corrente per eliminare i residui di terra. Affettarli o tagliarli a cubetti.
- Spellare la cipolla e tritarla molto finemente.
- Mettere in una padella l'olio, la cipolla tritata e portarla sul fuoco. Farla rosolare dolcemente fintanto che non si sarà ben dorata, quindi unire i funghi, farli insaporire per un paio di minuti, unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere per 4-5 minuti a fiamma media coperto.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Quando le patate sono cotte pelarle e passarle al passapatate in una ciotola. Unire il latte tiepido e mescolare fino ad ottenere una crema. Unire un pizzico di sale, più abbondante se si sono cotte le patate a vapore, il prezzemolo tritato e il Parmigiano, tenendone da parte una manciata. Mescolare bene, quindi unire i funghi ed incorporarli.
- Preparare la besciamella.
- Imburrare una pirofila rettangolare di circa 30x20 centimetri e versarvi un paio di mestoli di besciamella. Livellarla con un cucchiaio in uno strato uniforme e disporvi i cannelloni man mano che si farciscono con il ripieno di funghi e patate.
- Il ripieno è abbastanza morbido e i cannelloni si farciscono facilmente aiutandosi con un piccolo cucchiaino.
- Quando tutti i cannelloni farciti sono stati disposti nella pirofila coprirli con la restante besciamella, spargendola bene.
- Cospargere con il Parmigiano grattugiato tenuto da parte, quindi coprire con la stagnola.
- Infornare nel forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti, quindi togliere la stagnola e cuocere per altri 20 minuti.
- Attendere 5-10 minuti prima di servire.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

I **cannelloni patate e porcini** sono ottimi, se avanzano, anche il giorno dopo, scaldati nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tendono a scurirsi troppo coprirli con la carta stagnola.

Una volta cotti si possono anche **congelare**, si conservano così per 3 mesi circa. Al momento di consumarli metterli nel frigorifero la sera prima e scaldarli al momento di mangiarli nel forno come descritto in precedenza.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.