

# CANNELLONI AL RAGÚ DI CARNE E PROVOLONE VALPADANA

Ingredienti per 6 persone

- 12 cannelloni
- 250 g di carne tritata mista
- 150 g di salsiccia
- 2 uova
- 200 g di Provolone Valpadana piccante
- 700 g di polpa di pomodoro
- 2 spicchi d'aglio
- noce moscata
- trito di erbe aromatiche
- trito di cipolla, carota e sedano
- olio d'oliva
- peperoncino
- burro
- sale
- pepe

Fare soffriggere il trito

di cipolla, carota e sedano con due cucchiainate d'olio, gli spicchi d'aglio, il peperoncino ed aggiungere la polpa di pomodoro. Salare, pepare e fare cuocere per 20 minuti a fuoco basso. Mescolare la carne tritata e la salsiccia con le uova, la metà del Provolone Valpadana grattugiato o sbriciolato finemente, il trito di erbe aromatiche e una bella grattugiata di noce moscata. Sbollentare i cannelloni in acqua salata e, una volta intiepiditi, farcirli con il ripieno. Disponli in una teglia da forno imburrata, condirli con il restante Provolone Valpadana e il sugo di pomodoro. Infornare a 180°C per 30 minuti.

