

Ingredienti

- **2 confezioni** di cannelloni (all'uovo)
 - **2 l** di sugo per cannelloni
 - **1/2 l** di besciamella
 - **400 gr** di carne macinata di vitello
 - **400 gr** di carne macinata di suino
 - **400 gr** di carne macinata di tacchino (o pollo)
 - **250 gr** di prosciutto cotto
 - **4 uova**
 - **q.b.** di parmigiano grattugiato
 - **q.b.** di noce moscata
 - **1 bicchiere** di vino bianco
 - **1 misurino** di dado granulare
 - **q.b.** di olio extravergine di oliva
 - **2 spicchi** di aglio
-

Preparazione

- 1 Tritare il **prosciutto cotto** e tenerlo da parte.
- 2 Preparare il ripieno di carni riscaldando un filo d'**olio extravergine di oliva**.
- 3 Aggiungere due **spicchi d'aglio** e non appena si inizia a sentire il profumo d'aglio (e si colorano) eliminarli.
- 4 Aggiungere le **carni macinate** e girarle un po' con un cucchiaino di legno per "sganarle".
- 5 Farle cuocere a fuoco abbastanza lento girandole ogni tanto per farle colorire in maniera uniforme.
- 6 Quando hanno preso colore unire un bicchiere di **vino bianco**, alzare un po' la fiamma e far sfumare.
- 7 Mescolare bene ed unire un misurino di **dado granulare**.
- 8 Mescolare ancora bene, e quando la carne è ben colorata spegnere il fuoco e lasciarla riposare ed intiepidire.
- 9 Quando la carne è tiepida scolarla per eliminare tutto il grasso che si è sciolto con la cottura, quindi versarla in una terrina.
- 10 Aggiungere il prosciutto cotto precedentemente tritato, una spolverata abbondante di **noce moscata**, due **uova** ed abbondante **parmigiano grattugiato**.
- 11 Amalgamare un po' gli ingredienti, quindi unire un altro **uovo** ed altro **parmigiano grattugiato**, amalgamare ancora e terminare con l'ultimo **uovo** ed altro **parmigiano grattugiato**.
- 12 Prendere il sugo per cannelloni ben caldo ed unire metà (o anche più) della besciamella.
- 13 Girare bene il sugo per far sciogliere la besciamella.

- 14 Versare un po' di sugo in una pirofila da forno, fino a coprirne bene il fondo.
- 15 Iniziare la farcitura dei cannelloni riempiendoli con il preparato di carne.
- 16 Disporre i cannelloni uno accanto all'altro nella pirofila.
- 17 Quando si è completato lo strato rivestire completamente con il sugo.
- 18 Spolverare con abbondante parmigiano grattugiato ed aggiungere un po' della besciamella avanzata.
- 19
- 20 Con queste quantità si riempiranno una teglia grande ed una piccola.
- 21 Infornare i cannelloni in forno preriscaldato a 180° per mezz'ora.
- 22 Trascorso questo tempo spegnere il forno, aprirlo e lasciare i cannelloni ancora dentro al forno per farli rapprendere.
- 23 Servire i cannelloni (in genere se ne servono tre ciascuno) ancora ben caldi.