

CANNAMELA

Garganelli con involtini di carne



Ingredienti

- 260g garganelli
- Ingredienti per farcia:
 - 200g polpa di manzo e maiale macinata
 - 120g funghi misti surgelati
 - 2 spicchi d'aglio
 - 1 scalogno
 - 5g prezzemolo
 - 50g vino bianco
 - qb coriandolo tappomacina CANNAMELA
 - qb Mix Creola Tappomacina CANNAMELA
- 60g pane raffermo
- 60g pane raffermo
- 20g latte
- 80g Parmigiano Reggiano
- Inoltre:
 - 250g polpa di pomodoro
 - 350g fettine sottili di manzo
 - 40g olio extravergine di oliva
 - qb sale

	Porzioni persone		Portata Piatto unico
	Tempo 25 minuti		Difficoltà Media
	Cottura Nessuna cottura, In pentola, In casseruola, Bollito/lessato		Kcal per persona 678*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Farcia: schiacciare l'aglio e tritare il prezzemolo e lo scalogno. Porre gli odori in casseruola a dorare in metà olio. Aggiungere i funghi e rosolare, poi irrorare con il vino. Quando anche questo sarà evaporato, unire la carne macinata. Salare e aromatizzare con quattro giri di mix creola tappomacina CANNAMELA.
- 2** Cuocere il ragù per 45 min, aggiungendo acqua gradualmente poi insaporire con sei giri di coriandolo tappomacina CANNAMELA.
- 3** Allontanare dal calore e lasciare raffreddare.
- 4** Ammollare il pane raffermo nel latte, strizzarlo e tritarlo, quindi amalgamarlo alla carne con tutto il Parmigiano grattugiato.
- 5** Stendere sul piano di lavoro le fettine di carne, poi farcire con l'impasto di carne e funghi. Fermate gli involtini con degli stecchini.
- 6** Dorare gli involtini nell'olio rimasto, quindi ricoprirli con il pomodoro.
- 7** Controllare il sale e cuocere la carne nel pomodoro per 25/30 min. Lessare i garganelli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e passarli in padella col sugo e gli involtini di carne.