

CANNELLONI AL CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 persone:

- 200g di pasta fresca;
- 200ml di besciamella;
- 2 patate medie;
- 2 porri;
- 150g di formaggio Castelmagno;
- 150g di fontina;
- 60g di parmigiano reggiano grattugiato;
- 60g di burro;
- olio extravergine d'oliva;
- noce moscata;
- sale, pepe.

Preparazione:

Lavate le patate, mettetele in una casseruola, copritele di acqua e lessatele con la buccia; intanto mondate i porri, tritateli e fateli appassire in un tegame con 20g di burro. Prelevatene metà, metteteli nel frullatore con la besciamella e frullate il tutto.

Sbucciate le patate e passatele allo schiacciapatate, facendo cadere il passato nel tegame con i porri rimasti; salate, pepate, profumate con una grattata di noce moscata, mescolate e fate insaporire per qualche minuto. Togliete dal fuoco, lasciate intiepidire il composto, poi incorporatevi metà del parmigiano con castelmagno e fontina a tocchetti.

Scottate per pochi istanti i rettangoli di pasta in acqua bollente salata a cui avete unito un cucchiaino di olio e scolateli su un canovaccio. Sistemate sul piano di lavoro, distribuite al centro di ciascuno un po' di ripieno di patate, arrotolateli formando dei cannelloni e sistemate man mano in una pirofila imburrata, disponendoli in un solo strato.

Velate la superficie con la besciamella e cospargete con il parmigiano rimasto e il restante burro a fiocchetti.

Infornate a 200° per 20 minuti.