

Alessandro Borghese Kitchen Sound, i cannelloni di gulasch gratinati

borghese-16-5ea7b7c6



CANNELLONI DI GULASCH GRATINATI

(Costo € - Tempo 2H e 40' - Difficoltà #)

Ingredienti

1kg di capocollo di maiale

1 cipolla

Salsa di pomodoro q.b.

1 peperoncino fresco

1 carota

1 patata

8 fettine di speck

8 cannelloni

Pecorino romano q.b.

Sale e pepe e paprika q.b.

Erbe aromatiche miste q.b.

Basilico q.b.

Olio EVO q.b.

Preparazione

Per il gulasch, taglia a cubetti: la patata, la carota, la cipolla e qualche lamella di peperoncino.

Prosegui tagliando la carne a pezzettini.

Scalda una casseruola con un filo d'olio extravergine e foglioline di timo, salvia e rosmarino. Versa la carota, la patata, la cipolla, la carne e il peperoncino a lamelle. Aggiusta di sale e pepe. Rosola per

una decina di minuti e in seguito incorpora la paprika.

Concludi con l'aggiunta della salsa di pomodoro e un bicchiere di acqua. Cuoci a fuoco lento per un paio d'ore.

Nel frattempo porta a bollore l'acqua per la pasta, salala e cala i cannelloni.

Scola i cannelloni e lasciali raffreddare in acqua e ghiaccio per qualche minuto.

Farcisci i cannelloni con il gulasch e avvolgili nelle fettine di speck. Gratinali in forno per 10 minuti a 200 gradi con una spolverata di pecorino romano.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno