

# Cannelloni al ragù



Oggi FraSi in cucina vi propone una ricetta con i cannelloni senza besciamella: cannelloni al ragù! Per il ripieno abbiamo usato, oltre alla classica ricotta, anche della mozzarella, il tutto insaporito con del prosciutto cotto e abbondante prezzemolo. Ingredienti semplici per un grande risultato!

**Ingredienti per 2 persone**

6 cannelloni già pronti  
80 g circa di prosciutto cotto  
100 g di ricotta  
100 g di mozzarella  
prezzemolo  
ragù di carne  
parmigiano reggiano grattugiato  
sale  
pepe  
olio evo

Portate a bollore una casseruola di acqua, salate l'acqua e sbollentatevi i cannelloni per 2 minuti circa. Toglieteli quindi dall'acqua e metteteli in un piatto a raffreddare, ben distanziati in modo che non si attacchino. Nel frattempo preparate il ripieno.

Tritate finemente al coltello il prosciutto cotto e

mettetelo in una ciotola. Aggiungete la ricotta e mescolate. Tagliate a dadini molto piccoli la mozzarella e aggiungetela al composto. Lavate il prezzemolo, asciugatelo bene disponendolo tra due panni asciutti e poi tritatelo molto fine, sempre al coltello. Aggiungetelo al composto, versate un filo d'olio evo, aggiustate di sale e pepe e mescolate bene in modo da ottenere un ripieno uniforme. Preriscaldate il forno a 180/200°C.



Con le mani, o aiutandovi con un cucchiaino, riempite bene i cannelloni, facendo attenzione a non romperli. In una teglia, cospargete sul fondo uno strato di ragù di carne e disponetevi sopra i cannelloni ripieni l'uno accanto all'altro su un unico strato.



Copriteli con un altro strato di ragù di carne e spolverate la superficie con del parmigiano reggiano grattugiato.



**Infornate in forno già caldo (180°C) per circa 20 minuti. E i vostri cannelloni sono pronti!**



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)