Alessandro Borghese Kitchen Sound, i cannelloni di gulash 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