



# CANNELLONI DI CARNE ALLA CIOCIARA



I cannelloni alla ciociara sono un piatto tipico del [Lazio](#), soprattutto delle zone più interne. Ripieni di carne, sono più semplici e leggeri rispetto ad altre versioni. Quelli tipici della zona del basso Lazio, sono ripieni di un impasto di sola carne e formaggio grattugiato, mentre il condimento è un semplicissimo sugo di pomodoro, piuttosto asciutto e servito con un'abbondante spolverata di parmigiano o pecorino.

Tipico piatto della domenica in famiglia, nei tempi addietro erano preparati con la carne avanzata di arrostiti o del lessato. Oggi si preparano con carne macinata di vitello, con aggiunta di prosciutto o macinato di maiale.



Media



90'



Primo

## INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 12 CANNELLONI ( 4 PERSONE))

- 500 gr [Passata 700 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- 2 foglie Basilico
- q.b. Olio extravergine di oliva
- q.b. Parmigiano Reggiano o pecorino romano grattugiato
- q.b. Pepe
- q.b. Sale

### Pasta

- 300 gr Farina (tipo 00)
- 1 pizzico Sale
- 3 Uova medie

### Ripieno

- 100 gr Carne macinata di maiale (o 1 salsiccia di prosciutto)
- 400 gr Carne macinata di vitello
- 1 Carota
- 1 Cipolla
- 1 Costa di sedano
- q.b. Noce moscata
- 4 cucchiaini Parmigiano reggiano grattugiato
- q.b. Pepe
- q.b. Sale
- ½ bicchiere Vino bianco

## PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



## PREPARAZIONE

Per la sfoglia dei cannelloni

1. Su una spianatoia disponete la farina a fontana, fate un buco al centro e rompete le uova, una alla volta e aggiungete un pizzico di sale.
2. Sbattete le uova con una forchetta e iniziate ad impastare lentamente (se volete una sfoglia più elastica potete aggiungere un po' d'olio). Continuate ad impastare per circa 10-15 minuti fino ad ottenere un panetto omogeneo. (\*) Se avete una planetaria potete eseguire questo passaggio di preparazione direttamente con tutti gli ingredienti in una ciotola.
3. Formate una palla e ricopritela con una ciotola rovesciata. Lasciate riposare per 30 minuti.
4. Una volta trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto e stendete la sfoglia liscia di circa 1 mm di spessore, ritagliate poi con un coltello la pasta ricavando dei quadrati di circa 10-12 cm di lato.

Prepariamo il ripieno:

1. In una larga casseruola fate soffriggere le verdure (carota, sedano e cipolla) tagliate a quadratini. Aggiungete le carni macinate e fate cuocere qualche minuto cercando di non far compattare la carne, deve rimanere sempre un macinato.
2. Sfumate con il vino e aggiustate di sale e pepe.
3. Unite qualche cucchiaio di passata di pomodoro (dovrà colorirsi leggermente) e continuate a cuocere fino ad ottenere un trito asciutto e compatto. Spegnete e lasciate raffreddare per bene.
4. Quando l'impasto sarà ben freddo, aggiungete il formaggio grattugiato e una grattata di noce moscata. Aggiungete altro parmigiano fin quando il composto non risulterà bello sodo e modellabile.

Prepariamo il sugo di condimento:

1. In una larga padella fate rosolare leggermente uno spicchio d'aglio.
2. Unite la passata di pomodoro (e un mezzo bicchiere d'acqua se dovesse risultare troppo densa).
3. Aggiustate di sale e pepe, unite un paio di foglie di basilico.
4. Fate cuocere per circa 15-20 minuti (a fuoco lento).

Preparare i cannelloni:

1. In una grande pentola mettete a riscaldare abbondante acqua salata e preparate una bacinella con acqua fredda.
2. Quando arriva a bollore, inserite 4-5 rettangoli di pasta, aspettate che arrivino a galla (un minuto al massimo) e scolateli direttamente nella ciotola con acqua fredda.
3. Prendete ogni rettangolo di impasto e fatelo asciugare su un canovaccio pulito.
4. Procedete alla precottura di tutti i restanti quadrati di pasta.

Preparazione

1. In una pirofila (o una teglia adatta al forno) inserite un po' di sugo alla base.
2. Prendete ogni rettangolo di pasta e inserite un cucchiaio abbondante di impasto su una base. Stendetelo leggermente su tutta la base del cannellone e partendo dal lato pieno arrotolatelo fino alla fine.
3. Disponete i cannelloni ripieni all'interno della pirofila uno di fianco all'altro.
4. Farcite via via tutti i cannelloni e disponeteli nella pirofila.
5. Una volta che avrete preparato la vostra teglia (o più teglie) distribuite per bene il sugo sui cannelloni abbondando in quantità.
6. Per finire spolverate del parmigiano grattugiato (o pecorino romano).
7. Riscaldare il forno a 180° circa e infornate la pirofila.
8. Cuocete per circa 25-30 minuti. Se dovessero cuocere troppo sulla superficie coprite con carta stagnola e continuate la cottura.
9. Prima di servire spolverate nuovamente con il parmigiano e portate in tavola ben caldi.

Di norma 3 grandi cannelloni a testa!

Buon appetito!

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044