



DONADINI CINZIA

ESSENZA IN CUCINA

link: <https://essenzaincucina.blogspot.com/2020/09-cannelloni-segale-bacon-cremoso-zucca-lo-pan-ner.html>

Cannelloni di segale, con bacon e porcini su cremoso di zucca

dosi per 4 persone - 20 cannelloni

tempo di realizzazione: circa 1 ora

Per la pasta

100 g **farina di segale** bio integrale macinata a pietra

100 g farina di grano duro (io ho usato la farina di grano duro Timilia)

100 g acqua

Per il ripieno

80 g funghi porcini secchi oppure 300 g funghi porcini freschi già ben puliti

100 g toma di capra -formaggio a crosta lavata
1 piccola cipolla
sale, olio extravergine d'oliva- q.b.

Per presentare

200 g zucca (consiglio la varietà Delica) già pulita e sbucciata
100 g bacon
foglioline e fiori di Oxalis - l'acetosella dei prati
Olio, sale, pepe - q.b.

-Preparare la pasta fresca: in una ciotola impastare con una forchetta le farine e l'acqua fino farla assorbire tutta. Rovesciare il composto sul piano di lavoro e continuare a lavorare fino a ottenere una palla liscia e omogenea, che va avvolta in una pellicola alimentare e lasciata riposare al fresco per circa mezz'ora.

-Preparare il ripieno e il cremoso: mettere a bagno i porcini. Mentre si idratano, ridurre a pezzi la zucca, scaldare poco olio in una padella e farla rosolare aggiungendo eventualmente con qualche cucchiaino d'acqua in cottura, fino a quando sarà molto tenera. Regolare di sale, passare al *minipimer* e tenere da parte.

Durante la cottura della zucca possiamo procedere con la preparazione del ripieno. Rosolare in poco olio la cipolla tritata; aggiungere dopo qualche minuto i funghi porcini, strizzati dall'acqua in eccesso e ridotti a piccoli pezzettini. Cuocere a fuoco basso, regolando di sale, pepe ed eventualmente aggiungendo in cottura l'acqua che rimane dopo averli tenuti a bagno (si tratta di acqua molto profumata, assolutamente preziosa per la cottura dei funghi poiché ne mantiene tutta la fragranza). Quando saranno molto morbidi allontanare dal fuoco e lasciar raffreddare completamente. Solo allora, procedere ad aggiungere il formaggio, grattugiato con una mandolina. Amalgamare il ripieno, che avrà una consistenza morbida e spalmabile. Regolare di sale e pepe e tenere da parte fino al momento di "montare" i cannelloni.

-Tirare la pasta: sul piano di lavoro ben spolverato di farina, staccare piccoli pezzi di pasta e procedere col mattarello a tirarli, in spessore di circa 1 mm. Io ho creato delle strisce di circa 12 cm, per una lunghezza variabile tra i 20 e i 30 cm. Portare a bollore una pentola d'acqua abbondante, salare e procedere alla cottura delle strisce di pasta: per agevolarne la cottura evitando il rischio che si rompessero, ho tagliato ulteriormente le strisce ottenendo una sorta di quadrati, di circa 12x12 cm, che ho cotto uno per volta. Bastano due minuti di cottura appena. I quadrotti di pasta fresca vanno distesi su un canovaccio pulitissimo e lasciati asciugare.

-Montare e cuocere i cannelloni: su ciascuno quadrato di pasta spalmare una bella cucchiata di ripieno ai porcini e arrotolare delicatamente. Disporre i cannelloni dentro una teglia rivestita di carta forno. A questo punto potrete anche decidere di tenere la teglia in frigo, protetta da pellicola,

per completarne la cottura in un secondo momento, magari la sera oppure il giorno dopo. Per la cottura, basterà preriscaldare il forno a 180° e infornare la teglia avendo cura di disporre un filo d'olio sui cannelloni e coprire con carta alluminio. Saranno pronti in meno di mezz'ora.

-Presentazione: In una pentola antiaderente caldissima, passate le fette di bacon per pochi minuti fino che saranno croccantissime. Distribuite sul fondo di ogni piatto due generose cucchiariate di cremoso di zucca ben caldo. Disponetevi i cannelloni appena tolti dal forno, come più vi piace: io li ho tagliati a metà e li ho avvolti con fette di bacon croccanti. Ma potrete benissimo lasciarli interi e mettere il bacon sopra, ben caldo e croccante. Decorate con i fiorellini di acetosella, Oxalis, che daranno una nota ulteriormente acida e piacevole.