

Cannellonis à la Sicilienne au Caciocavallo



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

Fromage : 100 g [Caciocavallo](#) sec râpé
400 g pâte à nouilles
400 g estouffade de boeuf
4 l eau salée
30 g beurre
sel

Préparation

Hachez le boeuf à l'estouffade. Déposez-le dans une sauteuse avec un peu de son jus, faites un peu rissoler. Râpez le caciocavallo. Portez l'eau salée à ébullition. Placez-y les cannellonis durant 5 minutes. Sortez-les à l'écumoire. Rafraîchissez-les à l'eau courante. Déposez-les sur la planche farinée. Garnissez chacun d'une poignée de caciocavallo et d'une cuillère de viande de boeuf haché. Rangez les cannellonis sur un plat à four oint de saindoux ou beurré. Arrosez-les de jus de viande. Sur la deuxième rangée, versez le reste du jus et semez le reste de caciocavallo râpé, et ainsi de suite. Enfournez 15 minutes en haut pour gratiner à 240°. Battez 3 oeufs, dorez les cannellonis au pinceau, remettez quelques minutes au four pour coaguler; Servez brûlant.