



Nella vita di ogni persona c'è di sicuro una **donna** che rende speciale la propria esistenza, sia essa la **nonna**, la **mamma**, la **sorella**. Per questo l'8 Marzo nel giorno o meglio nella "Giornata" Internazionale della Donna, lasciamoci trasportare dall'**amore** che proviamo e dedichiamo loro tutto il tempo possibile anche con una piccola azione, come ad esempio cucinare con le nostre mani un pranzo o una cenetta. Sorprendiamole con questo gesto che, al di là del risultato, dimostrerà la nostra gratitudine e amore.

Ecco allora alcune proposte che, come valore aggiunto, vi garantiranno un ottimo risultato.

Cannelloni alla "loanghina"



I cannelloni sono un primo piatto che mette d'accordo sempre tutta la famiglia. Possono essere preparati in tanti modi, dal classico condimento ai sughi più sfiziosi e particolari. Non potete, quindi, non provare i **cannelloni alla "loanghina"**, realizzati con salsa di pomodoro e salsiccia.

INGREDIENTI:

- CANNELLONI 12
- SALSICCIA 300 gr
- SALSA DI POMODORO 200 ml
- PARMIGIANO 150 gr
- CIPOLLA 1/2
- MARSALA 50 ml
- BESCIAMELLA 250 ml
- OLIO 1 cucchiaio
- SALE q.b

PROCEDIMENTO:

1. Preparate la **besciamella** e lasciate raffreddare.
2. In una casseruola lasciate soffriggere la **cipolla** tritata e unite la **salsiccia** sbriciolata.
3. Unite il **Marsala** e lasciate evaporare.
4. Abbassate la fiamma e aggiungete la **salsa di pomodoro**. Coprite e lasciate cucinare per circa 25 minuti.
5. Quando il sugo di salsiccia è pronto, aggiungete la besciamella, il **sale** e amalgamate.
6. Riempite i cannelloni. Lasciate un po' di sugo da parte, vi servirà per coprire i cannelloni in superficie.
7. Metteteli su una pirofila uno accanto all'altro, aggiungete il sugo e spolverate il **parmigiano** in superficie.
8. Infornate a 180 gradi per 30 minuti.
9. Sfornate, lasciate intiepidire e servite.

Con queste ricette per il menu della Festa della donna, accontenterete mamme, sorelle e amiche e in poche mosse potrete preparare una cenetta veloce e gustosa.