Cannelloni

data aktualizacji: 2024.05.12 autor: Redakcja

Składniki:

- 12-16 rurek makaronu
- 400g mięsa mielonego wieprzowego lub wołowego
- 350 ml passaty pomidorowej
- 1 cebula
- 1 ząbki czosnku
- Po 1 łyżeczce bazylii i oregano
- 1-2 łyżki oleju
- Sól
- Pieprz

Sos beszamelowy:

- 30 g masła
- 2 pełne łyżki mąki
- 300 ml mleka
- Szczypta gałki muszkatołowej
- Sól
- Pieprz
- Dodatkowo 15 dag startego sera żółtego (ewentualnie parmezan)

Przygotowanie:

1. Cebulę i czosnek posiekać, zeszklić na odrobinie oleju. Na patelnię wrzucić mięso mielone i smażyć do miękkości. Następnie dodać passatę oraz doprawić do smaku solą, pieprzem, bazylią i oregano. Dusić do momentu aż nadmiar wody z pomidorów odparuje.
2. Sos beszamelowy: Masło rozpuścić, dodać mąkę, chwilę smażyć zalać mlekiem i mieszać do uzyskania gładkiej konsystencji sosu.
3. Na dno naczynia żaroodpornego wyłożyć trochę sosu beszamelowego. Makaron rurki nadziać za pomocą łyżeczki od herbaty farszem. Nadziane rurki układać na dnia naczynia żaroodpornego koło siebie. Wylać resztę sosu beszamelowego, a wierzch posypać startym serem. Zapiekać w 180 stopniach ok. 25 minut do momentu rozpuszczenia sera.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38317-cannelloni