



Cannelloni z mięsem w sosie pomidorowym

14 grudnia 2009

Nie wiem, jaki jest klasyczny przepis na cannelloni. Nie wiem też, jak podaje się cannelloni w restauracjach – podobnie jak lasagni i mielonych nigdy nie jadamy cannelloni na mieście, nawet we Włoszech. Po przejrzaniu naszego zbioru książek i poradników kucharskich wnioskuję, że najczęściej nadziewa się je farszem mięsnym i piecze w sosie pomidorowym lub beszamelowym, chociaż ciekawe są także przepisy na cannelloni ze szpinakiem i ricottą lub z kurczakiem.

Do upieczenia cannelloni zachęciła nas potrawa ugotowana przez mamę męża. Co nam się wyjątkowo rzadko zdarza, piekliśmy cannelloni przez dwa kolejne weekendy i jeszcze nam się nie znudziły. Dlaczego? Bo potrawa jest szybka, nie wymaga zbyt wyrafinowanych składników i zawsze dobrze smakuje. Dlatego niniejszym podaję przepis na cannelloni z mięsem w sosie pomidorowym autorstwa mamy męża – Eli.

Składniki:

- 1 opakowanie rurek cannelloni (ilość potrzebnych rurek zależy od wielkości naczynia do zapiekania)
- 600 g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
- około 2 opakowań - 800 ml passaty z pomidorów (około, ponieważ przecier powinien pokryć w całości rurki cannelloni, inaczej pozostaną surowe)
- 1 żółtko
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 duża cebula
- 4 ząbki czosnku
- suszone oregano
- sól, pieprz
- 200 g żółtego sera np. emmentalera
- 50 g parmezanu

Przygotowanie:

1. Na początku kroimy cebulę w drobną kostkę i smażymy 3/4 jej ilości na oliwie z oliwek.
2. Następnie dodajemy do cebuli pokrojony drobno czosnek i mięso. Mięso musi się przesmażyć.
3. Gotową masę odstawiamy do wystygnięcia, a następnie dodajemy do niej żółtko, pietruszkę, starty na dużej tarce ser żółty (około 1/2 ilości sera żółtego) oraz doprawiamy do smaku solą i czarnym pieprzem.
4. W czasie, gdy mięso stygnie, możemy zrobić sos pomidorowy. Pozostałe 1/4 pokrojonej cebuli szklimy na oliwie. Wlewamy sos pomidorowy, doprawiamy go oregano, solą i pieprzem i gotujemy około 10 minut.
5. Naczynie do zapiekania smarujemy oliwą z oliwek. Nadziewamy każdą rurkę gotowym farszem i układamy ściśle w naczyniu do zapiekania. Kiedy już ułożymy całą warstwę rurek zalewamy je przygotowanym sosem pomidorowym. Ponieważ rurki nie były wcześniej gotowane, sos musi

- całkowicie je pokryć, inaczej pozostaną surowe.
6. Po 20 minutach pieczenia w temperaturze 180 stopni posypujemy cannelloni pozostałą ilością startego sera i startym parmezanem. Pieczemy jeszcze 25 minut.