

Cannelloni z farszem mięsnym z przewagą papryki i pieczarek pod beszamelem



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

FARSZ

mięso wieprzowe	0.5 kg. (szynka lub łopatka)
papryka czerwona	2 szt.
pieczarki	5-6 szt. (malutkie)
cebula	1 szt.
ząbek czosnku	1 szt.
sól	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
olej	3 łyżki
masło	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżki
bazylia świeża	5-6 listków
natka pietruszki	2 łyżki (siekana)
przecier pomidorowy	3 łyżki

BESZAMEL

mleko	350 ml.
masło	3 płaskie łyżki
mąka	2 łyżki
sól i pieprz	po 1 szczypcie
mozzarella w kulce	1 kulka

DODATKOWO

cannelloni

ok. 200 gram (1 op.)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 FARSZ: Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Podsmażyć na oleju z masłem.
- KROK 2 Paprykę i pieczarki obrać. Paprykę pokroić w drobną kostkę, a pieczarki w drobniutkie paseczki lub też kosteczkę (ważne by były drobne, aby zmieściły się do rurek). Dodać do cebuli i wymieszać.
- KROK 3 Dusić pod przykryciem ok. 15 min., aż papryka zmięknie. Dodać posiekaną bazylię i pietruszkę.
- KROK 4 Mięso umyć, osuszyć i zmielić. Doprawić solą, pieprzem i papryką. Czosnek przecisnąć przez praskę. Dokładnie wymieszać.
- KROK 5 Dodać do warzyw na patelni i dokładnie wymieszać.
- KROK 6 Gdy mięso podsmaży się dodać przecier. Doprawić solą i pieprzem do smaku.
- KROK 7 Farszem dokładnie napętnić rurki cannelloni (muszą być pełne farszu).
- KROK 8 Ułożyć je poziomo w naczyniu żaroodpornym prostokątnym. Następnie układać jedną na drugą pionowo.
- KROK 9 BESZAMEL: Masło rozpuścić w rondelku. Kiedy zacznie skwierczeć dodać mąkę, energicznie mieszając, aż dobrze się rozpuści. Powoli wlewać mleko i mieszać. Doprawić solą, pieprzem. Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach i dodać do beszamelu. Mieszać aż się rozpuści a sos zgęstnieje.
- KROK 10 Gotowym beszamelem poleać makaron. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni na ok. 25 min.