

Cannelloni z pesto



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron lazania	4 płyty
oliwa	do smażenia
mięso z krabów	200 g
krewetki koktajlowe	100 g
wędzony łosoś	100 g
suszone pomidory	50 g
brandy	25 ml
sól, pieprz	do smaku
czosnek	1 ząbek
orzeszki pinii	100 g
bazylia świeża	150 g
parmezan	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw przygotowujemy farsz:

Mięso z krabów, krewetki koktajlowe, pomidory i łosia należy zmielić w maszynce, następnie wymieszać z bradny i parmezanem. Doprawić do solą i pieprzem do smaku. Farsz przełożyć do woreczka foliowego i odciąć róg torebki.

Potem robimy sos:

bazylię, czosnek i orzeszki pinii należy zmiksować z oliwą żeby powstała półpłynna masa. Doprawić do do smaku solą. Do szerokiego garnka wlewamy 2l. wody, pół łyżeczki soli i trochę oliwy. Całość gotujemy. Na wrzątek wrzucamy płyty lazanii i gotujemy je al dente. Na płyty makaronu wzdłuż szerokiego boku wyciskamy farsz i zwijamy w rulon. Kładzimy to na blachę posypujemy parmezanem i zapiekamy w piekarniku przez parę minut. Przed podaniem należy skropić sosem i udekorować świeżą bazylią i częstkami pomidora.