

Cannelloni z mięsem i riccotą



PRZEJS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	350 gram
olej	2 łyżki
czosnek	3 ząbki
pomidory krojone z puszki	1 szt
ricotta	250 gram
makaron cannelloni	16 rurek
mleko	350 ml
ser gouda	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Na patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy mięso. Dodajemy do niego posiekaną cebulę i czosnek przeciśnięty przez praskę. Dodajemy oregano, jeśli jest świeże, to tylko same listki, bez gałązek, a także połowę pomidorów pokrojonych w kostkę. Smażymy to wszystko na niezbyt dużym ogniu około 10 minut. Na koniec doprawiamy farsz solą i pieprzem.
- KROK 2** Surowe rurki cannelloni napełniamy farszem. Ja pomagam sobie przy tym łyżeczką, którą zatykam drugi otwór, aby nadzienie nie wypływało w trakcie napełniania. Naczynie żaroodporne smarujemy olejem, układamy w nim napełnione rurki. Pozostałymi pomidorami, również pokrojonymi w kosteczkę, obkładamy rurki. Teraz przystępujemy do robienia sosu. Ser ricotta mieszamy z mlekiem, solimy to i doprawiamy czarnym pieprzem. Wykładamy tak przygotowany sos na nasze cannelloni i posypujemy startym żółtym serem. Warto starannie kłaść sos na makaron, by mieć pewność, że makaron ładnie się przepieczy i po upieczeniu nie będzie miał żadnych twardych miejsc.

KROK 3 Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni około pół godziny.