Каннеллони с мясом



Время приготовления: 60 min.
Степень сложности: Средний

Ингредиенты (6 порций)

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 1000g 700 гр
  - вареная ветчина 150 гр
  - говяжий и свиной фарш 400 гр
  - зубчик чеснока 2 шт
  - несколько листиков базилика
  - сливочное масло 20 гр
  - соль, перец, острый перец, майоран и мускатный орех по вкусу
  - сухие каннеллони 12 шт
  - сыр 50 гр
  - щепотка пармезана или другого натертого твердого сыра
  - яйца 2 шт

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Начнем с приготовления соуса: обжарьте чеснок на сковороде с 4 ложками оливкового масла, затем вытащите чеснок, влейте мякоть томатов в кубиках Pomì, посолите, поперчите и добавьте несколько листиков базилика. Готовьте на медленном огне в течение 20 минут.
2. В миске смешайте яйца, фарш, сыр, мелко нарезанную ветчину, майоран и 2 ложки оливкового масла. Посолите, поперчите, добавьте чуть-чуть мускатного ореха и острого перца.
3. Отварите каннеллони в течение 2-3 минут в кипящей подсоленной воде. Можно добавить в воду 2 ложки оливкового масла, чтобы каннеллони не слиплись. Слейте воду и обдайте каннеллони холодной водой, чтобы остановить процесс варки.
4. С помощью ложки нафаршируйте каннеллони получившейся мясной смесью.
5. Выложите каннеллони в форму для выпекания, смазанную сливочным маслом. Щедро полейте каннеллони томатным соусом и посыпьте пармезаном. Накройте форму фольгой и поставьте в духовку, разогретую до 180°, на 30 минут. Затем снимите фольгу и выпекайте при температуре 200° еще 10 минут.
6. Подавайте каннеллони горячими. Перед подачей полейте их оставшимся томатным соусом.