

Cannelloni cu carne

[shashin type="photo" id="15314" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aceasta reteta de cannelloni cu carne este perfecta pentru zilele fierbinti de vara. E versiunea rapida a acestei retete de paste (ma rog, cat de rapida poate fi, luand in calcul migaloasa operatiune de umplere a tuburilor :P) dar si una mai usoara, fiind preparata cu sos de rosii in loc de sos bechamel. Acesta va reveni in atentia noastra, impreuna cu o noua reteta de cannelloni, mai pe la sfarsitul toamnei, cand crizele de melancolie vor trebui combatute cu ceva mai satios ☐

Ingrediente:

Pentru umplutura:

- 16-18 cannelloni
- 600 g. carne macinata mixta (porc si vita)
- 1 ceapa mare
- 2, 3 catei usturoi
- 2 linguri **pasta de ardei cu rosii** sau pasta de rosii
- 1 vanata (optional)
- 3, 4 linguri smantana dulce
- sare, piper
- 50 g. parmezan sau mozzarella

Pentru sosul de rosii:

- 800 g. rosii bine coapte
- 2, 3 catei de usturoi
- 1 lingurita oregano uscat sau busuioc
- 5, 6 linguri ulei de masline

Pentru crusta:

- 100 g. parmezan sau mozzarella

Mod de preparare:

Pentru umplutura, se coace vanata, sau mai bine, scoateti o punguta de vinete din congelator si faceti pe langa cannelloni si-o portie de **salata de vinete** ;). Daca o folositi coapta, o lasati sa se raceasca, dupa care o taiati in doua si scobiti miezul. Miezul il veti amesteca mai tarziu cu compozitia de carne.

Se curata ceapa si usturoiul , se toaca marunt si se calesc in uleiul incins pentru cateva secunde. Zeci de secunde de fapt :D, sau pana ajungeti sa amestecati de vreo 3, 4 ori. Se adauga apoi pasta de ardei sau rosii si se mai lasa putin pe foc. Se adauga carnea macinata si se lasa la prajit 2, 3 minute, amestecand des. Se toarna smantana dulce, nefermentata (puteti folosi si smantana acra), se condimenteaza compozitia cu sare si piper dupa gust si se lasa in continuare la prajit, la foc mic, cu capac, timp de aprox. 5 minute. Cand s-a racit, se amesteca cu piureul de vinete si parmezan ras sau mozzarella.

Pentru sosul de rosii, se jupoaie pielita de pe rosii si se taie in bucati. Se curata cateii de usturoi si se toaca. Se calesc impreuna cu rosiile in ulei, la foc mic, cca. 10 minute. Se adauga oregano sau busuioc si se lasa sa se racoreasca.

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu

putin ulei si 1 lingura din sosul de rosii preparat un vas de Jena sau o tava in care puteti aseza doua randuri de cannelloni, fara a ramane prea mult loc pe margine. In felul asta, se vor coace bine in sosul de rosii si nu se vor usca.

Tuburile de cannelloni se umplu cu masa de carne cu ajutorul unei lingurite miiiici, micute :P, sau direct cu mainile. Se aseaza in forma, lasand putin loc intre ele:

```
[shashin type="photo" id="15315" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se acopera cu sosul de rosii si se presara cu parmezan:

```
[shashin type="photo" id="15316" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se da tava cu cannelloni la copt cca. 35-40 de minute, cand vor arata cam asa ☐

```
[shashin type="photo" id="15317" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Foarte gustoase!!!!!!!!!!!!!!