

# Cannelloni cu carne



*Laura Sava*

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 ☹ ) dar si una mai usoara, fiind preparata cu sos de rosii in loc de sos bechamel.

Acesta, adica sosul alb, 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)
- o ceapa mare
- 2, 3 catei usturoi
- 2 linguri **pasta de ardei cu rosii** sau pasta de rosii
- 1 vanata (optional)
- 3, 4 linguri smantana lichida (de gatit)
- sare, piper
- 50 g parmezan sau mozzarella

### **Pentru sosul de rosii:**

- 800 g rosii bine coapte
- 1, 2 catei de usturoi
- doua lingurite zahar
- o lingurita oregano uscat sau busuioc
- 5, 6 linguri ulei de masline

### **Pentru crusta:**

- 100 g parmezan sau mozzarella

Sa le savurati cu pofta!!! :))



## Mod de preparare:

Pregatim mai intai umplutura: punem la copt vanata, sau, daca aveti, 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.

In continuare, tocati marunt ceapa si usturoiul; puneti-le la calit in uleiul incins pentru cateva secunde. Zeci de secunde de fapt ☐ , sau pana ajungeti sa amestecati de vreo 3, 4 ori.

Adaugati apoi pasta de ardei sau rosii si mai lasati putin pe foc.

Puneti acum carnea macinata si lasati la prajit 2, 3 minute, amestecand des.

La sfarsit, turnati smantana lichida, nefermentata (puteti folosi

si smantana acra), condimentati compozitia cu sare si piper dupa gust si lasati 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. Cateii de usturoi se toaca si se calesc impreuna cu rosiile si zaharul in ulei, la foc mic, cca. 10 minute.

Puteti lasa sosul asa cum este sau il puteti aromatiza cu oregano sau busuioc.

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Ungeti cu putin ulei si o 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.

Umpleti tuburile de cannelloni cu masa de carne, cu ajutorul unei lingurite miiiici, micute □ , sau direct cu mainile. Asezati-le in forma, lasand putin loc intre ele:



Acoperiti-le cu sosul de rosii si presarati cu parmezan:



*Laura Sava*

Dati tava cu cannelloni la copt cca. 35-40 de minute, cand vor arata cam asa:



Foarte gustoase!!!!