

Cannelloni din clatite



Reteta reinventata de astazi este Cannelloni din clatite, dragilor, o reteta din colectia **Retete Reinventate by Engie**. Mult mai rapide decat reteta clasica, fara trac in manevrarea pastelor, fara prea multa pierdere de timp cu umplutul lor si fara sos bechamel.

Am intors un pic pe dos reteta clasica ☐ , dar a iesit ceva delicios!!! Sosul alb, gros, va fi inlocuit cu o varianta mult mai fresh, cu mici gramajoare de mozzarella si putin unt.

Rulourile de clatite vor fi acoperite exact atat cat trebuie si vor fi absolut apetisante!!! O reteta perfecta atat pentru o zi festiva cat si pentru una simpla, din timpul saptamanii ☐

Ingrediente:

Pentru clatite:

- 150 g faina
- 2 oua mari
- un praf de sare
- 280 ml lapte
- 50 g unt topit (sau ulei)
- ulei pentru prajit

Umplutura de carne:

- 500 g carne tocata amestec (porc+vita)
- o ceapa mare, tocata fin
- 2, 3 catei de usturoi (trecuti prin presa)
- un ardei gras rosu, tocat marunt (mediu)
- 2 linguri **sos picant**
- 200 g rosii pasate (conserva)
- sare, piper dupa gust
- o lingurita rasa oregano uscat

In plus:

- 120 g mozzarella
- 2 linguri mari de unt
- 60-80 g cascaval sau parmesan

Mod de preparare:

Preparare aluat de clatite:

Se prepara mai intai clatitele si, foarte important, se vor coace un pic mai groase decat in mod normal.

Eu pun toate ingredientele pentru aluatul de clatite in robotul de bucatarie si am rezolvat rapid ☐

Daca vreti sa le faceti „clasic”, va trebui sa puneti faina intr-un bol si sa faceti o gaura in centru; bateti ouale cu un praf de sare si amestecati-le cu laptele; turnati compozitia rezultata si bateti bine cu telul. Nu turnati dintr-o data toata compozitia lichida, ca sa nu faca cocoloase, ci treptat.

La final, adaugati untul topit si racit si amestecati foarte bine. Vetii obtine o compozitie destul de lichida, de aceea este obligatoriu sa o lasati sa stea minim o ora la frigider.

Se prajesc apoi clatitele in tigaia de teflon incinsa si unsa cu putin ulei (vetii obtine cateva clatite in plus, asa ca aveti pregatit si desertul □).

In continuare, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se pregateste umplutura de carne.

Umplutura de carne:

Astfel, se prajeste carnea tocata in cateva linguri de ulei. Se lasa focul mare si se amesteca des, iar cand se rumeneste se adauga ceapa si usturoiul.

Se amesteca de cateva ori, apoi se adauga ardeiul tocat si sosul picant. Urmeaza rosiile pasate si sare+piper dupa gust. Plus oregano uscat, care confera preparatului un iz marin (foarte grecesc □).

Se lasa sa fiarba, cu capac, pentru a diminua timpul de clocotire. Amestecati din cand in cand, pentru a nu se prinde.

Cand e gata, dupa cca. 15 minute, se lasa sa se raceasca putin apoi se umplu clatitele cu umplutura si se ruleaza nu foarte strans:



Clatitele umplute se aseaza una langa alta, intr-o tava de cuptor:



Se acopera cu unt si mozzarella rupte in bucatele (rasfirati-le cat mai uniform deasupra clatitelor):



La final, se presara cascaval ras sau parmezan si se dau la cuptor

pentru cca. 20 de minute:



Au iesit delicioase!!!

