
Canelloni nadziewane po bolonsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3579 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

400 g ciasta makaronowego,
masło do wysmarowania formy.

Farsz;

400 g chudej wołowiny,
100 g boczku,
2 cebule,
1 marchew,
1 gałazka selera,
1 łyżka koncentratu pomidorowego,
50 g masła,
100 ml smietanki,
50 g tartego oscypka,
200 g tartego sera kaszkawal,
2 grzyby suszone,
1 goździk,
sol, pieprz.

Sos:

25 g masła,
25 g maki,
220 ml mleka.

1. Schłodzone ciasto rozwałkować na placek o grubości 2 mm, z którego wykrawać

prostokąty o wymiarach 12 x 20 cm. Odstawić na 1/2 godz., by przeszły. Gotować przez 5 min w wrzącej, osolonej wodzie. Odcedzić i rozłożyć pojedynczo.

2. Grzyby moczyć 20 min w letniej wodzie. Wyjąć, odcisnąć i pokroić w cienkie

plátky. Wszystkie warzywa umyć, obrać i bardzo drobno posiekać. Goździk utłuc w moździerzu.

3. Mieso i boczek przepuścić przez maszynkę. Wymieszać z masłem i włożyć do

rondla. Dodać warzywa i goździk. Smażyć na średnim ogniu, póki mieso i warzywa się nie zarumienią. Dodać koncentrat pomidorowy i grzyby, osolic, dodać pieprz, zalać smietanką i dusić 30 min na bardzo małym ogniu.

4. Ugotowane prostokąty ciasta zwijać w rurki (canelloni) i napełnić je przygotowanym farszem,

następnie układać w wysmarowanej masłem formie.

5. Z podanych składników sporządzić sos beszamelowy. Wymieszać z tartym oscypkiem. Mieszaninę tą zalać canelloni. Obsypać tartym kaszkawalem i zapiekać

15 min w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku. Podawać gorące.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 78.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)