

Římské cannelloni (cannelloni alla romana)

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 g másla

100 g vařeného hovězího masa

100 g tučného vepřového masa

sůl

mletý pepř

1 lžíce sekané petrželky

2 lžíce strouhaného sýra

3 vejce

1-2 lžíce vlažné vody

1 vejce

400 ml rajčatové omáčky. 4 lžíce strouhaného parmezánu. Těsto na cannelloni: 500 g mouky

sůl

100 g vařeného a okapaného špenátu

100 g mozečku

1 stroužek česneku

Postup

Výroba cannelloni ? z ingrediencí uhněteme tuhé těsto a vyválíme na tenkou placku. Z placky vykrajujeme obdélníčky o velikosti asi 7x10 cm. Cannelloni vaříme velmi krátce (4-5 minut) ve slané vodě, vybereme plochým cedníkem necháme okapat a rozložíme na čistou utěrku k dalšímu použití. Hovězí a vepřové maso, mozeček a špenát jemně umeleme, smícháme s vejcem, solí, pepřem a přimícháme sekanou petrželku a strouhaný sýr. Směs rozdělíme stejnoměrně na vařené těstovinové obdélníčky ? cannelloni, sbalíme jako palačinky a vyrovnáme do máslem vymazané ohnivzdorné misky. Zalijeme rajčatovou omáčkou, posypeme strouhaným parmezánem, pokapeme zbytkem rozpuštěného másla a zapékáme 20 minut v mírně vyhřáté troubě.