

Cannelloni

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Postup

Koupíme rotolo di pasta all uovo Buitoni, tj polotovár - hotové čerstvé nudlové těsto vhodné i na lasagně a špenátový závin, nezmražené. Těsto rozbalíme, rozkrojíme podélně na půlku, a příčně na kousky asi 9 cm široké, aby vzniklo 12 cannellonů. Nebo použijeme naše čerstvé domácí těsto. Nebo můžeme koupit těsto na lasagně, v papírové krabici. Necháme trochu uvařit lasagně ve vodě se lžící oleje, hned je pak dát do studené vody se lžící oleje schladit a vytáhnout a rozložit na kuchyňskou desku a utěrkou je osušit. Náplň: Žampiony -0,5 kg - nakrájené na malé kousky pokapeme šťávou z jednoho citronu, osolíme a podusíme na velké pánvi na troše olivového oleje, až houby změknou, tj. asi 7-8min. Přidáme nasekanou pažitku nebo petržel, zamícháme a přidáme asi 200 gorgonzoly nebo 100g strouhané nivy. Za stálého míchání necháme na ohni asi 2 min., až se sýr rozpustí. Dáme je pak velkou lžící na jeden okraj cannellonů, přidáme nahoru trochu nahrubo strouhané mozzarely a zabalíme cannellony do trubičky. Nebo: 300 g mletého hovězího masa, sůl, pepř, 1 velkou cibuli, 5- stroužků česneku, oliv. olej, 4 silnější plátky másla, 0,5 kg loupaných rajčat, sklenka červeného vína, parmazán. Cibuli a česnek zpěníme na oleji, přidáme angl. slaninu a na slabá kolečka nakrájenou mrkev. Můžeme případně podle chuti přidat i pár sušených hub. Opráhneme vše do růžova, pak přidáme mleté maso. Mícháme a krátce opražíme. Až se maso osmaží, podlijeme případně vše sklenkou vína, mícháme a necháme víno pomalu vypařit. Pak přidáme loupaná rajčata, rozmačkáme je a za stálého míchání dusíme asi 10 min, pak úplně zeslabíme a necháme dusit dalších aspoň 20 min. a přidáme bazalku. Nakonec hodně posypeme parmazánem. Tuto náplň dáme pak velkou lžící na jeden okraj cannellonů, přidáme nahoru případně trochu nahrubo strouhané mozzarely a zabalíme cannellony do trubičky. Nebo: 0,5 kg špenátu, 250 g ricotty nebo suchého tvarohu, 2 vejce, sůl, Špenát umyjeme a dáme do velkého kastrolu, osolíme, přidáme trochu olivového oleje, ani ne půl sklenky vody, přikryjeme poklicí a necháme vařit asi 3 min. Špenát hodně vymačkáme, případně trochu pokrájíme a dáme do větší mísy, osolíme, přidáme ricottu a vejčka. řádně rozmícháme. Můžeme přimíchat trochu parmazánu. Tuto náplň dáme pak velkou lžící na jeden okraj cannellonů a zabalíme do trubičky. Nebo: Do kastrolu dáme zpěnit 4 stroužky česneku na oliv. olej, přidáme nadrobno nakrájené čerstvé houby (nebo sušené houby předem namočené do studené vody) zamícháme, necháme podusit, podlijeme sklenkou vína, mícháme, posolíme, přidáme nakrájený petržel, trochu peperončina, mícháme až jsou houby měkké a omáčka zahuštěná. Tuto náplň dáme pak velkou lžící na jeden okraj cannellonů, přidáme nahoru případně trochu nahrubo strouhané mozzarely a zabalíme cannellony do trubičky. Připravíme si ve větším kastrolu rajskou omáčku, viz: Rychlá rajčatová bešamelová omáčka - vhodná na lasagně, cannelloni, zapékané palačinky, zapékaný špenátový štrúdl apod. Omáčku nalijeme na dno hranaté porcelánové misky, kterou používáme na tiramisu, tak, aby bylo celé dno potřené, naskládáme na ni cannellony a zalijeme zbytkem omáčky. Posypeme parmazánem a dáme do mikrovlnky na 8-10 min zapéct. Moc dobré.