Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Каннелони (Cannelloni) с говяжьим фаршем

21 ноября 2014 10:31 · https://open-cook.ru/recipes/kanneloni-cannelloni-s-govyazhim-farshem



Это очень **сытное блюдо**! Но, безусловно, вкусное :)

По сути это все те же **макароны с фаршем**, но вот в таком виде. Это простой, быстрый и добротный ужин.

На 3 порции (я использовала форму квадратную со стороной 19см):

- 6 шт. каннелони
- 1 маленькая луковица или половина средней
- 1-2 зубчика чеснока

- 150 гр говяжьего фарша
- 1/2 ст.л. томатной пасты
- 2 веточки петрушки
- 1/4 стакана молока
- 1/4 стакана нежирной сметаны
- 50 гр сыра
- соль, перец черный молотый по вкусу
- 1 ст.л. растительного масла

Лук нарезать мелким кубиком и обжарить на разогретой сковороде с маслом до золотистого цвета.



Добавить фарш, обжаривать минут 5, положить томатную пасту, перемешать и готовить еще минуты 2. Посолить и поперчить по вкусу.



Несколько листиков петрушки отложить для украшения, остальное измельчить и добавить на сковороду с фаршем, перемешать.



На упаковке с каннелони написано, что их сначала нужно отварить, а потом уже начинить и запекать полчаса при 190 градусов. Я смысла так мучить макароны не увидела и начиняла сырые, вот прям как есть. Но начинку размещала в каннелони не до упора, чтобы не потрескались во время приготовления.



Смешать молоко и сметану (для вашей формы, возможно, понадобиться большее кол-во молока и сметаны), добавить чеснок, натертый на мелкой терке или пропущенный через чеснокодавку, размешать и залить этой смесью каннелони. Сыр натереть на крупной терке и посыпать им содержимое формы.



Отправить каннелони в духовку, разогретую до 190 градусов, на 20-30 минут до готовности самих макарон.



Готовые каннелони разделить на порции и разложить по тарелкам. Посыпать оставшейся измельченной петрушкой.



Подавать лучше с овощным легким салатом.

Приятного аппетита!