

CANNELLONI S RAGÙ ALLA BOLOGNESE



Suroviny cannelloni

na bešamel:
100 g másla
špetka soli
muškátový oříšek
100 g hladké mouky
1 l plnotučného mléka

na náplň:
1 cibule, 1 malá mrkev, 1 stonk
řapíkatého celeru
100 g pancetty
200 g mletého masa
**3 lžíce extra panenského
olivového oleje**
1 sklenička bílého vína
200 g rajčatového koncentrátu
oregáno
sůl, pepř
masový vývar

Cannelloni jsou pokrmem typickým zejména pro italskou oblast Emilia Romagna. Připravte si je s klasickým ragù alla bolognese.

Příprava:

Bešamel: ohřejte si v kastrůlku mléko, stranou dejte rozpustit máslo. Rozpuštěné máslo sundejte z plotny a přidejte za stálého míchání mouku, aby se nevytvořily žmolky. Pak dejte opět na plotnu a na mírném žáru a za stálého míchání nechte lehce zezlátnout. Mléko okořeňte muškátovým oříškem a špetkou soli a po troškách přilévejte k jíšce. Stále míchejte. Vařte asi 5 – 6 minut, dokud bešamel nezhoustne a nezačne probublávat. Hustotu bešamelu můžete regulovat množstvím přidávaného másla a mouky (čím více, tím je bešamel hustší).

Náplň: cibuli, mrkev a celer nakrájejte nadrobno. Slaninu nakrájejte na malé kostičky. Zeleninu, slaninu a mleté maso zvolna opečte na olivovém oleji. Zalijte bílým vínem, zamíchejte, přidejte rajčatový koncentrát, oregáno, sůl a pepř. Přilijte trochu masového vývaru a vařte nejméně 1 hodinu.

Suché cannelloni naplňte omáčkou. Zapékací misku vymažte máslem nebo extra panenským olivovým olejem, nalijte dostatečné množství předem připraveného bešamelu. Nyní do mísy naskládejte naplněné cannelloni, zakryjte je opět vrstvou bešamelu a zasype nastrohaným sýrem Gran Moravia. Dejte péci do trouby rozpálené na 200 stupňů na asi 40 minut.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



25' PŘÍPRAVA



60,
40,+ VAŘENÍ



NÍZKÁ OBŤIŽNOST