

Каннеллони

1 Ингредиенты - Основа

1. 150гр каннеллони
2. 600гр фарша
3. половину лука
4. 1-2 зубчика чеснока
5. 300гр томатного соуса
6. 1 чайная ложка сухих специй
7. 1 чайная ложка соли
8. 100гр твердого сыра

2 Ингредиенты - Соус Бешамель

1. 800мл молока
2. 40гр сливочного масла
3. 50гр муки
4. 1 чайная ложка соли
5. (не обязательно) 1гр мускатного ореха

3 Приготовление

1. Подготовить необходимые ингредиенты. Фарш мясной, можно взять любой, какой нравится домочадцам, для более "итальянского вкуса" предпочтительней брать говяжий фарш. Лук и чеснок для фарша, томатный соус можно заменить томатами в собственном соку (я их буду использовать), кетчупом или томатной пастой (2 ст.л.). Сухие специи я беру прованские травы, можно взять базилик, орегано, розмарин. Сыр твёрдый, я беру Пармезан.
2. Мой фарш уже с луком и чесноком. Если используете чистый фарш, то лук и чеснок следует очистить, мелко порезать и обжарить в масле до прозрачности. Затем добавить фарш и постоянно разминая его деревянной лопаткой, чтобы не было крупных комочков, обжаривать его минут 5 - 7 до изменения цвета.

3. Добавить в фарш томатный соус или томаты в собственном соку (здесь следует обратить внимания, чтобы не было крупных кусочков томатов, при фаршировании макарон они будут мешать). Добавить соль по вкусу, чёрный молотый перец и сухие травы. Перемешать и тушить на среднем огне до выпаривания жидкости. На это потребуется 5 - 10 минут, в зависимости от того, сколько жидкости было в томатном соусе. Готовую мясную начинку поставить остывать.
4. Тем временем приготовить соус бешамель. В сотейнике с толстым дном на среднем огне растопить сливочное масло. Добавить муку и, перемешивая, готовить пару минут. Подогреть молоко и частями вливать в смесь, перемешивая (удобно использовать венчик). На среднем огне довести соус до кипения, приправить солью и специями и готовить при непрерывном помешивании 3 – 5 минут до легкого загустения. Оставить соус остывать.
5. Остывшем фаршем начинить каннеллони. Нужно добавлять начинку, чтобы она полностью заполняла макароны, но стараться при этом не сломать их. Удобно начинять фаршем каннеллони, поставив их вертикально на тарелку. Включить разогреваться духовку до 180 градусов.
6. Следует внимательно подойти к выбору формы для запекания - нужно подобрать её по размеру так, чтобы каннеллони лежали в ней одним слоем, желательно плотно друг другу. В выбранную форму для запекания налить соус Бешамель, чтобы он полностью прикрыл дно. Выложить фаршированные макароны в один слой.
7. При необходимости можно выкладывать каннеллони в хаотичном порядке, но обязательно в один слой, чтобы они были прикрыты полностью соусом перед запеканием.
8. Залить каннеллони оставшимся соусом Бешамель. Если макароны будут без соуса, то в духовке они могут пересушиться и будут не вкусными. Посыпать натёртым сыром и поставить форму в предварительно разогретую духовку на 30 - 35 минут или до образования румяной корочки.