



CANNELLONI AL CHEF ALEN
КАННЕЛЛОНИ ОТ ШЕФА АЛЕНА

500 гр. мякоти свинины, нежирной, перемолотой в фарш
5-6 головок крупных шампиньонов
3 зубчика чеснока
2 столовые ложки оливкового масла
1 чайная ложка соли
3 столовые ложки помидорного пюре
1 луковица
3 чайные ложки орегано
3 чайные ложки базилика
200 грамм воды

150 грамм сыра моцарелла для запекания
400 грамм молока
50 грамм масла сливочного
1 кофейная ложка свежемолотого перца
1 чайная ложка тертого мускатного ореха
2.5 столовые ложки муки

3 чайные ложки соли
4 литра воды с ложкой оливкового масла
250 грамм каннелони из твердых сортов пшеницы

На 4-6 порций

Луквицу мелко порубить на кубики, посолить и обжарить до прозрачной консистенции в оливковом масле. Добавить фарш и обжарить его до рассыпчатого состояния. Добавить помидорное пюре, выдавить чеснок, перемешать и недолго потушить. Добавить шампиньоны и специи, долить сверху водой. Тушить 20 минут, чередуя сильный и слабый огонь. Консистенция должна быть похожа на очень густой соус.

Муку, молоко и специи размешать при помощи блендера. Вылить в посуду и довести до кипения. Осторожно ввести масло, убавив температуру и постоянно помешивая, довести до начала повторного кипения. Каннелони отварить согласно инструкции, но не более 4 минут. Разделить каннелони, мясной соус, бешамель и сыр на 4 равных части. Каннелони заполнить мясным соусом. Огнеупорную посуду смазать соусом бешамель и разложить каннелони. Сверху полить бешамель и разложить сыр пластами. Запекать 20 минут в духовке при температуре 220 градусов, до образования корки. Такую процедуру повторить с оставшимися тремя посудами.

© Ален Панов, 2013