




## Cannelloni med köttfärs, lök, ricotta och tomatsås

 Gilla 19

Dela

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

Cannelloni är pastarullar fyllda med i detta fall nötfärs, ricotta och massor av basilika. De flesta moment i rätten går dessutom att förbereda dagen innan så att du snabbt kan bli klar när det är dags att äta. Cannellonirör hittar du i pastahyllan på de allra flesta matbutikerna.

### Så här gör du:

1. Sätt ugnen på 200 grader vanlig ugn.
2. Bryn köttet i olivolja i en stekpanna. Addera finhackad lök, vitlök och oregano och stek på lite till. Låt svalna till rumstemperatur. Tillsätt ricotta och halva krukans basilika som du hackat ner lite grovt. Smaka av så du har bra sälta.
3. Fräs finhackad lök och vitlök i olivolja några minuter utan att få färg. Tillsätt tomater, vatten, oregano, basilika, salt och peppar. Låt stå och puttra på låg värme i 10 minuter. Kan förberedas innan och förvaras i kylan. Värm sedan till tillagning.
4. Förbered en ugnssäker form som rymmer alla cannellonirören. Bred ut någon dl tomatsås i botten.
5. Fyll cannellonirören med köttfärsfyllning. Tips är att fylla en spritspåse eller fryspåse som du klipper ett litet ca 1 cm stort hål i hörnet på och sedan spritsar ut fyllningen i rören med.
6. Lägg de fyllda cannellonirören i formen sida vid sida i formen på tomatsåsen och toppa med mängder med mozzarella.

Servera cannellonin rykande varm med en härlig grönsallad.

## Ingredienser

Vintips till detta recept - Giacosa Fratellis  
Piemonte Barbera

Receptet är för två personer.

- 8-10 cannellonirör
- 300 gram nötfärs
- 2 msk olivolja
- ½ gul lök
- 1 klyfta vitlök
- 1 tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- 4 krm torkad oregano
- 1 krukans basilika
- ½ burk ricotta
- 1/2 gul lök
- 2 klyftor vitlök
- 2 dl vatten
- 2 msk olivolja
- 1 burk tomater
- 400 gram
- 4 krm oregano
- 10 blad färsk basilika eller 1 msk torkad
- 4 krm salt
- 1 krm svartpeppar
- Riven mozzarella
- Valfri grönsallad

## Bli medlem gratis!

Din mailadress

Nästa steg &gt;&gt;