

www.detkityumen.ru

ДОБАВКУ ЗАХОЧЕТ КАЖДЫЙ!



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ для теста:

Мука 2 стакана.

Яйца 3 шт.

Соль по вкусу.

ИНГРЕДИЕНТЫ для томатного соуса:

Томатная паста 3 ст./л.

Вода 300 мл.

Соль по вкусу.

Растительное масло.

Чеснок 1 зуб.

ИНГРЕДИЕНТЫ для бешамель:

Молоко 300 мл.

Сливочное масло 30 гр.

Мука 1 ст./л.

Мускатный орех по вкусу.

Соль по вкусу.

ИНГРЕДИЕНТЫ начинки:

Свиной фарш 500 гр.

Яйца 2 шт.

Лук 1 шт.

Морковь 1 шт.

Стебель сельдерея 1 шт.

Соль, черный молотый Перец по вкусу.

Тертый пармезан 50 гр.

Приготовление:

Каннелони - это итальянские макароны в виде трубочек диаметром примерно 3 см и длиной около 10 см. Эти рулоны наполнены сочным фаршем и дополнены томатным соусом и бешамель. Такое аппетитное и сытное блюдо идеально подойдет для воскресного обеда, например, на пасху. Оно обязательно покорит всех ваших гостей!

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТЕ УВИДЕТЬ ПО

[Ссылка](#)

14.03.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/662/