

Cannelloni Bolognese

Cannelloni Bolognese – włoska klasyka w Twoim domu

Sos bolognese często pojawia się w naszych kuchniach w połączeniu z makaronem spaghetti. Tym razem postaw jednak na makaronowe rurki, które pozwolą na zrobienie wyśmienitej zapiekanki. Cannelloni z sosem bolońskim to idealny pomysł na obiad w stylu włoskim. Specjały kuchni z Półwyspu Apenińskiego są uwielbiane na całym świecie, więc możesz mieć pewność, że przypadną do gustu nawet najbardziej wybrednym i wymagającym krytykom. Przygotowanie włoskich przysmaków w warunkach domowych jest nie tylko możliwe, ale też niebywale satysfakcjonujące.

Dla kogo?

Z sentymentem przeglądasz zdjęcia z włoskich wakacji, a może dopiero planujesz podróż do słonecznej Italii? Niezależnie od okoliczności, makaron cannelloni z mięsem mielonym i sosem bolognese uprzyjemni najbardziej ponury dzień. Receptura inspirowana wyczynami włoskich szefów kuchni jest na tyle **nieskomplikowana**, że poradzi sobie z nią każdy. Masz ochotę na aromatyczne danie prosto z pieca? Cannelloni bolognese to strzał w dziesiątkę.

Na jaką okazję?

Mięsny [sos](#) do cannelloni bolognese wzbogacony przyprawami: świeżą kolendrą, kminem rzymskim i ostrą papryczką będzie idealny, gdy potrzebujesz trochę ciepła w chłodniejsze dni. Taką potrawą jak cannelloni z mięsem mielonym i sosem beszamelowym aż trzeba się pochwalić, więc zaproś przyjaciół na wieczór w stylu śródziemnomorskim. Niech z głośników płyną

największe włoskie przeboje – *cannelloni z sosem bolognese* będzie smakować jeszcze lepiej.

Czy wiesz, że?

Możesz spotkać się z opiniami, że makaronowe rurki cannelloni przed włożeniem do pieca należy wcześniej podgotować. W naszej recepturze nie jest to konieczne, ponieważ cannelloni bolognese zapiekane jest z odpowiednią ilością sosu, dzięki któremu makaron podczas pieczenia zmięknie.

Dla urozmaicenia

Do przepisu na cannelloni bolognese możesz włączyć passatę pomidorową. Ciekawym akcentem smakowym okaże się seler naciowy. Do przepisu na cannelloni z sosem bolońskim pasuje również wędzony boczek. Masz ochotę na dodatkowe ziołowe akcenty? Wykorzystaj suszone oregano.