

Cannelloni po bolońsku

Cannelloni po bolońsku – klasyka włoskiej kuchni w Twoim domu

Cannelloni po bolońsku to prawdziwa uczta dla podniebienia! Ten tradycyjny włoski przysmak łączy w sobie delikatny makaron z soczystym, aromatycznym farszem mięsnym i kremową mozzarellą. Danie przygotowuje się stosunkowo prosto – wystarczy zrumienić mięso na oliwie, wzbogacić je sosem bolońskim i aromatycznym czosnkiem, a następnie doprawić ziołami. Po napełnieniu rurek makaronowych farszem i przykryciu ich mozzarellą, całość piecze się do uzyskania złocistej, apetycznej skorupki.

Dla kogo?

Cannelloni po bolońsku to doskonały wybór dla całej rodziny. Dzieci uwielbiają soczysty farsz i ciągnącą się mozzarellę, a dorośli docenią głębię smaku i aromatu. To także świetna propozycja dla osób, które lubią przygotować większą porcję posiłku na kilka dni – cannelloni smakują równie dobrze odgrzane następnego dnia!

Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz je również przygotować na rodzinne spotkanie – jego wygląd i smak z pewnością zrobią wrażenie na gościach. Cannelloni po bolońsku to także dobry pomysł na świąteczny stół jako alternatywa dla tradycyjnych dań.

Czy wiesz, że?

Cannelloni pochodzą z regionu Emilia-Romania we Włoszech. Nazwa „cannelloni” oznacza dosłownie „duże rurki” i odnosi się do kształtu makaronu. Tradycyjnie cannelloni przygotowywano z ciasta naleśnikowego, które zwijano w rurki, jednak dzisiaj najczęściej używa się gotowego makaronu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z farszem, dodając do mięsa mielonego różne warzywa – szpinak, cukinię czy bakłażana. Ciekawym pomysłem jest także zastąpienie części mięsa wołowego mięsem wieprzowym lub drobiowym. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu odrobinę czerwonego wina lub suszone pomidory.