

Cannelloni w beszamelu

Cannelloni w Beszamelu – Klasyka Włoskiej Kuchni w Twoim Domu

Delikatne rurki cannelloni wypełnione kremowym farszem ze szpinaku i ricotty, zatopione w aksamitnym beszamelu to prawdziwa uczta dla podniebienia. Ta klasyczna włoska potrawa zachwyca nie tylko smakiem, ale również eleganckim wyglądem na talerzu.

Dla kogo?

Cannelloni w beszamelu to doskonały wybór zarówno dla miłośników kuchni włoskiej, jak i dla osób poszukujących sycącego, ale eleganckiego dania. Kremowa konsystencja beszamelu i delikatny farsz sprawiają, że pokochają je również dzieci, które zwykle niechętnie sięgają po szpinak.

Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się idealnie na rodzinny obiad niedzielny, gdy mamy nieco więcej czasu na przygotowanie posiłku. Cannelloni można również zaserwować podczas spotkania z przyjaciółmi – z pewnością zrobią wrażenie na gościach i staną się tematem kulinarnych rozmów przy stole.

Czy wiesz, że...?

Jeśli nie posiadasz rękawa cukierniczego, możesz z powodzeniem zastąpić go zwykłym woreczkiem foliowym! Wystarczy napełnić go farszem, odciąć mały rożek i powoli wyciskać nadzienie do rurek cannelloni. To prosty trik, który znacznie ułatwi przygotowanie tego dania.

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis możesz modyfikować według własnych upodobań. Spróbuj dodać do farszu podsmażone pieczarki, szynkę lub suszone pomidory. Możesz również eksperymentować z serami – zamiast parmezanu użyj gorgonzoli lub pecorino, aby nadać daniu inny charakter.