

Cannelloni z roślinnym mięsem mielonym

Cannelloni z roślinnym mięsem mielonym – włoski klasyk w roślinnej odsłonie

Pyszne cannelloni z roślinnym mięsem mielonym to doskonała propozycja dla wszystkich miłośników włoskiej kuchni. Delikatne rurki makaronu wypełnione aromatycznym farszem, oblane kremowym beszamelem i zapieczone pod warstwą topionego sera to prawdziwa uczta dla podniebienia.

Dla kogo?

To danie idealnie sprawdzi się zarówno dla osób na diecie roślinnej, jak i tych, którzy chcą ograniczyć spożycie mięsa. Bogate w smaku cannelloni zadowolą nawet najbardziej wymagających smakoszy, a dzięki wykorzystaniu roślinnych alternatyw jest lżejsze i łatwiejsze do strawienia niż tradycyjna wersja.

Na jaką okazję?

Cannelloni z roślinnym mięsem to świetny pomysł na **rodzinny obiad** czy *uroczystą kolację* z przyjaciółmi. Możesz przygotować je wcześniej i upiec tuż przed podaniem, co czyni je idealnym daniem na przyjęcia. Doskonale sprawdzą się również jako danie na wynos do pracy czy szkoły – wystarczy podgrzać!

Czy wiesz, że?

Tradycyjne włoskie cannelloni wywodzi się z regionu Emilia-Romania, gdzie początkowo przygotowywano je jako świąteczne

danie. Nazwa pochodzi od włoskiego słowa „canna”, oznaczającego trzcinę lub rurkę. Nasza roślinna wersja zachowuje wszystkie walory smakowe oryginału, jednocześnie będąc bardziej ekologiczną alternatywą.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z farszem dodając **suszone pomidory**, *oliwki* lub kapary dla bardziej śródziemnomorskiego smaku. Warto też wypróbować różne rodzaje roślinnych serów – każdy nada potrawie inny charakter. Dla ostrzejszej wersji dodaj do farszu szczyptę chili lub posyp gotowe danie świeżą bazylią.