



Cannellonis à la sorrentina



1h30 30 min 55 min 5 min

769

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce bolognaise

- Éplucher et émincer l'oignon, le mettre dans une casserole avec l'huile.
- 2 Faire suer l'oignon sur feu vif, ajouter la viande hachée
- Faire rissoler la viande pendant 5 minutes, toujours en remuant.
- 4 Ajouter le vin blanc et remuer.
- 5 | Ajouter le lait. Faire cuire la viande pendant encore 5 minutes, jusqu'à ce que le lait soit complètement absorbé.
- 6 Ajouter les tomates concassées, l'origan, le sel et l'eau.
- 7 Couvrir, baisser le feu et laisser la sauce mijoter sur feu moyen pendant 30 minutes.
- 8 Si au bout des 30 minutes la sauce est encore trop liquide, continuer la cuisson pendant 10 minutes encore.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, ôter la sauce du feu et réserver.

Étape 2

Préparation de la farce

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour la sauce bolognaise

800 g Tomate(s) concassée(s)

500 g Boeuf haché

1 Oignon(s)

2 c. à soupe Huile d'olive

2 c. à soupe Vin blanc

1 verre(s) Lait entier

2 verre(s) Eau

1 c. à soupe Origan séché

Ingrédients pour la farce

500 g Ricotta

2 unité(s) entière(s) Oeuf(s) entier(s)

50 q Parmesan

200 g Jambon cuit

150 g Mozzarella

1 pincée(s) Noix de

muscade en poudre

1 Poivre noir

1 Sel

- 1 Couper la mozzarella et le jambon en petits dés puis les réserver.
- Battre les oeufs avec une pincée de sel, les réserver.
- Mettre la ricotta dans un saladier.
- Ajouter les oeufs battus, le parmesan, la noix muscade râpée, le poivre, les dés de mozzarella et de jambon.
- 5 Mélanger pour amalgamer tous les ingrédients.

Ingrédients pour les cannelloni

12 **Feuilles de lasagne** 60 g **Parmesan**

1 Sel

Étape 3

Préparation des cannelloni

- Mettre un grand volume d'eau à bouillir dans une casserole.
- Étaler sur le plan de travail un torchon propre, il servira à égoutter les feuilles de pâte à lasagne.
- Dès l'ébullition de l'eau, la saler. Verser, deux par deux, les feuilles de pâte à lasagne.
- A Ne pas en mettre plus de deux car elles risquent de se coller.
- Les faire cuire pendant 1 minute, les récupérer avec une écumoire et les égoutter sur le torchon.
- Repartir la farce sur chaque feuille de lasagne, dans le sens de la largeur, vers l'un des bords de la feuille.
- 7 Rouler chaque feuille de pâte autour de la farce.
- Répéter ces opérations autant de fois que nécessaire.
- Au fur et à mesure, disposer les cannelloni sur une assiette plate.

Étape 4

Cuisson des cannelloni et dressage

- Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- Verser quelques cuillères de sauce bolognaise sur le fond d'un plat à gratin en la répartissant bien.
- Disposer les cannelloni dans le plat sur une seule couche.
- 4 Verser le reste de sauce bolognaise sur les cannelloni.
- 5 Couvrir le plat avec du papier aluminium et enfourner.
- Faire cuire les cannelloni pendant 15 minutes.
- Au bout de ce temps, sortir les cannelloni du four et retirer le papier aluminium.
- Saupoudrer les cannelloni avec le parmesan râpé. Les enfourner à nouveau, sans papier aluminium.
- Faire cuire les cannelloni pendant encore 10 minutes, jusqu'à ce que le parmesan soit fondu.
- Sortir les cannelloni du four, les laisser reposer pendant 5 minutes avant de les servir.
- Pour en apprécier au mieux toutes les saveurs, déguster les cannelloni chauds ou tièdes, mais pas bouillants.