

Каннелони с грибами

4 порции

Ингредиенты

16 каннелони

Ингредиенты для начинки:

1 луковица

150 г вареной ветчины

350 г шампиньонов

2 ст. л. растительного масла

75 г овечьего сыра

100 г сыра Моцарелла

150 г творожного сыра

соль

перец

300 мл бульона

100 г сметаны

Для запекания:

100 г сыра Гауда, тёртого

Время приготовления:

75-85 минут

>> Совет:

Заполнение каннелони можно облегчить, если вводить начинку в трубочки макарон с помощью кулинарного мешка (без насадки)

1 Лук, ветчину и шампиньоны нарежьте мелкими кубиками.


Слегка потушите в сковороде лук с растительным маслом, добавьте ветчину и еще немного потушите. Затем добавьте шампиньоны и тушите до тех пор, пока не выпарится появившаяся вода.

2 Нарежьте мелкими кубиками овечий сыр и сыр Моцарелла. Хорошо перемешайте полученную массу с охлажденной смесью из грибов и ветчины и молодым сыром, посолите и поперчите.

3 Наполните каннелони полученной массой и выложите в смазанную жиром форму для запекания (ок. 25 x 30 см).

4 Смешайте бульон со сметаной и полейте каннелони полученным соусом. Посыпьте сыром и запекайте блюдо до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром 

Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 170-180 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 10 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время приготовления: 45-55 минут