

## Cannelloni



### De boodschappen

- 12-15 verse pastavellen
- 500 gram gehakt
- 500 gram Ricotta
- 150 gram Mascarpone
- 100 gram Pecorino
- 150 gram gemalen Parmesan
- 1 fijn gehakt uitje
- 120 ml olijfolie
- zeezout&gemalen zwarte peper
- 5 gram nootmuskaat
- 1 blik Italiaanse tomaten
- 1blik tomatenpuree
- 150 ml slagroom & wat verse basilicum

**Een superlekker maar machtig Italiaans gerecht is cannelloni.** Een voorwaarde voor de echte Italiaanse smaak is: gebruik Italiaanse producten, nog een voorwaarde is dat je van kaas moet houden. Er gaan weer 4 soorten in deze schotel.

### Zo maak je cannelloni

Schenk 60 ml olijfolie in de pan en voeg het gehakte uitje en dan het gehakt toe.

Strooi er zout, peper en nootmuskaat op.

Bak het gehakt en de ui in 10-15 minuten gaar en laat het afkoelen.

Schep de ricotta in een grote mengkom en roer de mascarpone er door.

Doe de parmezaanse kaas bij het gehakt en roer het samen door de ricottamix.

### Verwarm de oven voor op 200°C.

Schep twee eetlepels vulling op de pastavellenen, maak nette rolletjes en let op dat de uiteinden goed gevuld zijn.

Leg de rolletjes naast elkaar met de opening aan de onderkant.

Schenk de tomaten erop, druppel er de room & 60 ml olijfolie over en strooi er zout&peper en basilicum op.

Dek het bakblik af met aluminium folie en schuif het eerst 10 minuten in de oven.

Verwijder het folie en bak de cannelloni nog 10 minuten.

Laat het wat afkoelen op een rooster want het is kokend heet.

Serveer de cannelloni met pecorino schaafsel er over en een simpele rocket salade er bij.

## Cannelloni



### Shoppinglist

- 12-15 fresh pasta sheets
- 500 g minced meat
- 500 g Ricotta
- 150 Mascarpone
- 100 g Pecorino
- 150 g grated Parmesan
- 1 chopped onion
- 120 ml olive oil
- sea salt & black pepper
- 5 g nutmeg
- 1 tin Italian tomatoes (400g)
- 1 small tin tomato paste
- 150 ml double cream & fresh basil leaves

**A super tasty but very rich Italian dish is cannelloni.** One condition is for the real Italian taste is: use Italian products, another is you must love cheese ;) because there are 4 kinds of cheese in this recipe.

### How to make cannelloni

Pour 60 ml olive oil in the pan, add the chopped onion and then add the mince meat.

Season with salt, pepper and nutmeg.

Bake mince and onion in 10-15 minutes brown and well done then let it cool.

Scoop the ricotta in a big mixing bowl and stir in the mascarpone.

Stir the Parmesan into the mince meat and stir the ricotta cheese mixture and the tomato paste also in.

### Preheat the oven to 200°C.

Scoop two tablespoons of filling on the pasta sheets and make neat rolls with the open side under.

Place the cannelloni rolls next to each other with the open side on the underside.

Pour the tomatoes on top, drizzle cream & 60 ml olive oil over it then sprinkle salt & pepper and basil on it.

Cover the baking tray in tin foil and slide it for the first 10 minutes in the oven.

Remove the foil and bake the cannelloni for another 10 minutes. Let it cool slightly on a wire rack because it's really hot.

Serve the cannelloni with Pecorino shavings on top and a simple rocket salad on the side.