

Cannelloni

vegetarieni

Cannelloni vegetarieni

Ingrediente :

12 cannelloni din comert, 750 g Champignon, 200 g cascaval ras, 1 ceapa, 1 conserva de rosii decojite (850ml), 200 ml smintina, 40 g unt, 4 lingurite Pesto rosu (borcan), 1 legatura ceapa verde, 3-4 linguri patrunjel tocat, 2 linguri de verdeata tocata (maghiran, rozmarin), 1 catel usturoi

Preparare :

Se prepara cannelloni conform indicatiilor de pe ambaja si se ungu cu citeva linguri de ulei de masline. Se taie marunt ciupercile si se calesc la foc mic in 20 g unt, impreuna cu ceapa verde, taiata rondele. Se adauga o lingura de patrunjel si una de verdeata, Pesto, 50 g cascaval si se condimenteaza dupa gust. Se toaca fin ceapa si catelul de usturoi. Se incinge restul de unt si se calesc la foc mic ceapa si usturoiul. Se adauga rosiile tocate, cu tot cu suc. Se lasa sa fiarba 10-15 minute. Se adauga restul de verdeata si smintina. Se mai fierbe 10 minute. Se unge o forma de sufleu. Se repartizeaza o treime din sosul de rosii. Cannelloni se umplu cu compozitia de ciuperci si se aseaza in forma. Se toarna desupra restul de sos de rosii. Se presara restul de cascaval. Se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius 20-25 minute.