

Cannelloni cu sos de rosii

Cannelloni cu sos de rosii

Ingrediente :

6 foi lasagna, 1 kg rosii, 150 g sunca presata sau afumata, 250 g mozzarella, 100 g parmezan ras, 2-3 linguri patrunjel tocat, 2 catei usturoi, ulei

Preparare :

Se taie fisii sunca si se prajeste la foc potrivit intr-o lingura de ulei. Se scoate sunca si se caleste in aceeasi tigaie usturoiul tocat. Se decojesc rosiile si se taie bucatele. Se adauga la usturoi cu tot cu suc. Se lasa sa fiarba la foc mic 30 de minute. Se taie cuburi mozzarella si se adauga la compozitia de rosii. Se condimenteaza. Se pregatesc foile de lasagna conform indicatiilor de pe ambalaj. Se umplu foile pe latura scurta si se ruleaza. Se aseza cu buza in jos, intr-o forma termorezistenta unsa cu unt. Se amesteca sunca in restul de sos si se repartizeaza peste cannelloni. Se presara parmezan si se da la cuptorul incins la 200 grade celsius, 30 minute.