Состав:

200 г каннеллони

350 г телятины

1 болгарский перец

1 луковица репчатого лука

1/2 пучка петрушки

1/2 стакана мясного бульона (получается в процессе готовки при варке мяса)

соль

перец черный молотый

Для соуса:

2 стакана томатного сока

1 стакан мясного бульона (получается в процессе готовки при варке мяса)

1 ст.л. томатного кетчупа

2 луковицы репчатого лука среднего размера

2-3 зубчика чеснока

сушеный базилик

соль

Рецепт приготовления каннеллони с телятиной и болгарским перцем:

Телятину промыть и отварить в течение 30 минут в подсоленной воде, затем измельчить, пропустив через мясорубку. Получившийся в результате мясной бульон не выливать – он пригодится.

Болгарский перец промыть, удалить семена и нарезать мелкими кубиками.

Репчатый лук очистить, промыть и мелко порубить.

Половину лука пассеровать в оливковом масле в течение 3-5 минут на среднем огне, сюда же добавить болгарский перец и готовить 3-4 минуты, затем добавить пропущенное через мясорубку мясо, все тщательно перемешать, влить 1/2 стакана бульона, посолить, поперчить, еще раз перемешать и немного охладить.

Петрушку промыть, обсушить, мелко порубить и добавить в охлажденную телятину с болгарским перцем и луком, перемешать и начинить получившейся смесью сухие (!) каннеллони. Фаршированные каннеллони выложить на противень с высоким бортиком (паста будет целиком заливаться томатным соусом).

Для приготовления соуса в оливковом масле пассеровать вторую половину измельченного репчатого лука. Чеснок мелко порубить и добавить к луку, посолить, влить 1 стакан мясного бульона, 2 стакана томатного сока, добавить томатный кетчуп, сушеный базилик и все перемешать.

Каннеллони залить приготовленным томатным соусом (противень с каннеллони желательно накрыть фольгой) и поместить в предварительно разогретую до 200-220 градусов духовку на 20-25 минут.

Приятного аппетита!