



רכיבים

- חבילה פרפקטו קנלוני - מהדורה
- קילוגרם בשר בקר טחון
- בצל קצוצים לקוביות
- עגבניות מגורדות
- כפות רסק עגבניות
- 1/2 1/2 זר בזיליקום
- כפות שמן זית לטיגון
- שיני שום
- קורט פלפל לבן
- כפית מלח

הכנה

1. לטגן את הבצל בשמן זית עד שישחים ולהוסיף שום יבש ובשר טחון. לערבב מידי פעם עד שיתאדו המים של הבשר.
2. להוסיף עגבניות מרוסקות ורסק עגבניות, פלפל לבן ומלח לפי הטעם. לערבב שוב עד שיתאדו מיצי העגבניות. להוריד מהאש ולקרר.
3. שהבשר טחון קר יש אפשרות למלא את צינורות הקנלוני (או לשים שכבה של לזניה, מעליה בשר טחון, שוב שכבה לזניה ושוב בשר טחון מבושל, מכסים בעלי לזניה ויוצקים מעל רוטב).
4. להכין רוטב פסטה ולהוסיף עשבי תיבול כמו בזיליקום (או זעתר).
5. לצקת את הרוטב על הקנלוני עד כיסוי.
6. להעביר לתנור מחומם מראש ל-180 מעלות, למשך חצי שעה עד שהרוטב יספג.
7. להגיש חם עם סלט ירקות גדול ויש לכם ארוחה טובה וטעימה.

50 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕