

 60 de minute  6 portii  Mediu

Ingrediente

Linte - 1 ceasca
Paste cannelloni - 12 bucati
Ceapa - 1 buc
Rosii - 2 bucati
Usturoi - 1 catel
Bacon afumat - 50 de grame
Smantana - 32 %- 150 ml
Pesmet - 3 linguri
Branza rasa - 50 de grame
Patrunjel - 1 lingura
Busuioc - 2 frunze pentru decor
SarePiperApa - 600 de mililitri
Parmezan ras - 50 de grame
Mozzarella - 50 de grame
Cheddar - 50 de grame
Emmentaler - 50 de grame

Mod de preparare



1. Amesteca branzeturile cu smantana si 150 ml de apa si pune-le pe foc pentru a forma un sos consistent.



2. Taie baconul in cuburi mici. Taie ceapa si usturoiul. Prajeste-le in ulei fierbinte, apoi adauga linte si amesteca. Toarna peste 2 pahare de apa si fierbe pana cand linte este frageda.



3. Peste compozitia de linte deja rece, adauga pesmet si patrunjelul tocat. Cu acest amestec umple pastele canneloni. Taie rosiile in felii subtiri si asaza-le peste paste.



4. Toarna peste sosul de branza si presara branza rasa. Introdu vasul in cuptorul preincalzit si coace timp de aproximativ 25 - 30 de minute, la 160 de grade Celsius. Decoreaza cu frunze de busuioc.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>