

 60 de minute  6 portii  Mediu

## Ingrediente

Lințe - 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 lintea si amesteca. Toarna peste 2 pahare de apa si fierbe pana cand lintea 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>