

Olívás, pesztós, füstölt sonkás cannelloni lasagne tésztából - készítette Vomberg Frigyes mesterszakács



Hozzávalók:

80 dkg paradicsom, 6 szál zöldhagyma (újhagyma), kb. 5 evőkanál olívaolaj, só, jó 1 mokkáskanálnyi frissen őrölt fekete bors, kb. fél kiskanál szárított origano (a friss még zamatosabb), 12 lap száraz lasagne tészta, 3 evőkanál készen kapható vagy házilag készített pesto (pesztó), 50 dkg darált főtt füstölt sonka, 5-6 dkg parmezán sajt

1. A paradicsomokat, miután zöld szárukat kimetszettük, forrásban lévő vízbe rakjuk 10-15 másodpercre. Szűrőlapáttal hideg vízbe átemeljük, majd lecsöpögtetjük, és meghámozzuk. Ezután kettévágjuk, belsejüket kiskanállal turmixgépbe kaparjuk. Jól turmixoljuk, leszűrjük.
2. Az újhagymát úgy tisztítjuk meg, hogy 2-3 ujjnyi rajta maradjon a zöldjéből is, majd durvára vágjuk. Egy kevés olajjal kikenjük azt a tűzálló tálat, amiben majd megsütjük a cannellonit, amibe éppen elférnek. A többi olajat egy lábasba kanalazzuk, és a hagymát pár perc alatt megfonnyasztjuk rajta. A szűrt paradicsomlevet ráöntjük, a kockákra vágott paradicsomot hozzáadjuk. Kb. fél kiskanál sóval izesítjük, megborsozzuk, az origanot rámorzsoljuk. Éppen csak 2 percig forraljuk.
3. A lasagne lapokat enyhén sózott, lobogva forró vízben kifőzzük, átszedjük langyos vízbe, végül tiszta konyharuhára fektetve lecsöpögtetjük.
4. A puha lasagne lapokat a pesztóval vékonyan megkenjük, majd egyenletesen rásimítjuk a darált sonkát. A tésztát föltekerjük, és azzal a felével lefelé, ahol a hajtás van, szorosan a kikent tűzálló tálba rakjuk. A paradicsomos mártással beterítjük. Hogy most kerül e rá a parmezán reszelve vagy csak tálaláskor szeleteljük az ételre, egyéni ízlés dolga. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 15 perc alatt megsütjük.
5. Forrón tálaljuk, 3 cannellonit számítva adagonként.

Olívás, pesztós, füstölt sonkás cannelloni lasagne tésztából -
készítette Vomberg Frigyes mesterszakács

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 878 kcal • fehérje: 34,1 gramm • zsír: 64,8 gramm • szénhidrát: 39,4 gramm •
rost: 6,2 gramm • koleszterin: 172 milligramm