

Cannelloni di carne



Pronto in: 0:55 [h:mm]

Persone 4

microonde

Light? Sì No

Difficolta' ★★☆☆

Voto ★★☆☆

Cottura e/o raffreddamento 0:45

Preparazione 0:10

Ingredienti

300g Cannelloni pronti
800g carne tritata
3 uova 50g burro 1 cipolla media 1 costa sedano
1 carota
20g funghi secchi
50g parmigiano grattugiato
2 cucchiari conserva pomodoro
1 bicchierino di vino bianco
prezzemolo, sale, pepe
pancetta a cubetti

Primi

Procedimento

Tritare i funghi e lasciare in ammollo

Far soffriggere un trito di cipolla, sedano carote e pancetta nel burro per 3/4min a 650W

Aggiungere la carne, le uova, i funghi, vino, e 5/6min a 650W (mescolare 1 volta)

Aggiungere la conserva di pomodoro, 1 bicchiere d'acqua; mescolare, salare, pepare e mettere per 20min a 500W

Mescolare 3/4 volte per cottura se necessario aggiungere un po' d'acqua

Riempire i cannelloni col composto

Posizionare i cannelloni in una teglia da microonde imburata - in un solo strato

Condire con il sugo, abbondante parmigiano, qualche tocchetto di burro e far andare per 7/8min a 650W

Altri 7/8 con funzione Grill

