



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Cannelloni gratinés à la ricotta et au bœuf



### Ingrédients pour 2 Personnes

#### Pour les cannelloni

40 g de	noix, hachées finement
250 g de	ricotta
1 poignée de	parmesan (râpé)
4	feuilles de pâte rectangulaires
	poivre
	sel
	huile d'olive

#### Pour la sauce

0,50	oignons rouges, finement hachés
200 g de	tartare de bœuf
50 ml de	vin blanc sec
400 g de	ELVEA Cubes de tomates pelées
130 ml de	eau
branches de	thym citronné
	poivre
	sel
	huile d'olive

#### Pour la finition

parmesan (râpé)

## Préparation

### Préparez les cannelloni

1. Faites revenir les noix dans une poêle sèche. Dans un bol, mélangez la ricotta avec le parmesan râpé et les noix. Assaisonnez de poivre et de sel et d'un filet d'huile d'olive. Versez le mélange dans une poche à douilles.
2. Déposez les feuilles de pâte sur une planche à découper. A l'aide de la poche à douilles, formez quelques rosaces sur chaque feuille et roulez-les ensuite avec précaution. Scellez les feuilles avec un peu d'eau.





*Elvea, L'Italie chez vous*

3. Humidifiez un plat allant au four avec un peu d'eau et déposez-y les cannelloni. Râpez un peu de parmesan par-dessus et placez les cannelloni pendant 6 à 7 minutes dans un four préchauffé à 220°C.

#### **Préparez la sauce**

1. Faites revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le tartare de bœuf, faites cuire brièvement et déglacez avec un filet de vin blanc. Parsemez ensuite de cubes de tomate et ajoutez l'eau.
2. Assaisonnez la sauce de poivre, de sel et de thym citronné. Laissez mijoter brièvement à feu doux.

#### **Servez**

Disposez les cannelloni dans les assiettes et servez la sauce tomate à part. Finalisez avec un supplément de parmesan râpé.

- En collaboration avec njam !
- Recette de Peppe Giacomazza, comme vu dans 'In de mix 6'
- Photos de Kaat Bosch

Info recette: Peppe Giacomazza

