

Cannelloni

Pour 4 à 6 personnes

12 pâtes plates d'environ 8 x 10 cm (Lasagnes)

sel, poivre

sauce béchamel avec 30g de beurre, 30g de farine, 50 cl de lait, muscade,

sel poivre

30 cl de sauce tomate (salsa di pomodori)

3 c. s. de parmesan râpé

25 g de beurre

Garniture :

2 c.s. d'huile – 1 oignon haché – 1 gousse d'ail écrasée –

250g de bœuf haché

250 g d'épinards cuits, coupés et bien pressés

40 g de parmesan râpé – 1 jaune d'œuf

1. Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elle soit al dente, en tournant de temps à autre. Egouttez-les et étalez-les sur du papier absorbant, puis essuyez.
2. Pour la garniture faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir doucement l'oignon et l'ail. Ajoutez la viande et laissez cuire en tournant jusqu'à ce qu'elle dore. Ajoutez les autres ingrédients, liez le tout avec 2 cuillères à soupe de béchamel, salez et poivrez.
3. Étalez 1 cuillère à soupe de garniture sur chaque morceau de pâte. Roulez-les sur eux-mêmes à partir du petit côté, puis posez-les dans un plat à gratin beurré. Versez dessus la sauce tomate, puis nappez avec la béchamel. Saupoudrez de fromage râpé et parsemez de petits morceaux de beurre.
4. Faites cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 200 ; la surface doit être bien dorée.

Salsa di pomodori (Sauce tomate avec des tomates en boîte)

pour 30cl de sauce :

1 boîte de 400 g de tomates – 1 oignon haché – 1 gousse d'ail écrasée – 1 carottes en rondelles

2 c.c. de concentré de tomate – 1 c.c. de sucre – sel et poivre – 2 c.c. de basilic coupé fin (facultatif)

1. Mettez les tomates dans une casserole avec leur jus, l'oignon, l'ail, la carotte, le céleri, le concentré de tomate et le sucre. Ajoutez un peu de sel, poivrez et mélangez avec une cuillère en bois pour écraser les tomates. Portez en ébullition, couvrez en partie et laissez mijoter 30 min.
2. Passez à travers un tamis et remettez dans la casserole. Portez à ébullition rapidement pour obtenir une sauce épaisse. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le basilic.

Griesschnitten (pavés de semoule)

½ l de lait

125 g de semoule de blé

2 œufs

sel,

sucre et cannelle

huile ou beurre

1. Portez le lait avec une pincée de sel à ébullition. Ajoutez la semoule en pluie en tournant afin de ne pas former de grumeaux. Faites cuire jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Ajoutez un œuf et mélangez.
2. Humidifiez un moule à cake à l'eau froide et versez la pâte (ou étalez la pâte sur une planche humide sur 1 cm d'épaisseur). Laissez refroidir. Démoulez.
3. Coupez la pâte refroidie en tranches d'un cm d'épaisseur. Battez l'œuf restant en omelette. Faites chauffer l'huile ou le beurre dans une poêle. Tournez les tranches obtenues dans l'œuf et faites frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
4. Tournez les pavés encore chauds dans un mélange sucre et cannelle et servez les en préférence chauds avec une salade de fruits ou une compote.