

Cannelloni - Füllung mit Pilzen (Ai Funghi)

Zutaten für: 20 Portionen

1	Essl.	Olivenoel
50	Gramm	Pancetta;o. Speck,gewuerfelt
400	Gramm	Hackfleisch; Dreierlei
30	Gramm	Getrocknete Steinpilze
1		Zwiebel; fein gehackt
1	Bund	Petersilie; gehackt
		Basilikum; in Streifen
100	Gramm	Stangensellerie; in Streifen
1		Karotte; fein gerieben
100	ml	Rotwein
400	Gramm	Pelati; gehackt
1/4	Teel.	Salz
1	Prise	Muskat
		Pfeffer

Anleitung:

Steinpilze kurz einweichen, abtropfen lassen, hacken. Oel in einer Pfanne heiss werden lassen, Pancetta anbraten, Hackfleisch unter Wenden gut anbraten. Hitze reduzieren und die Steinpilze, Zwiebel, Petersilie, Basilikum, Stangensellerie und Karotten begeben, ca. 5 Minuten daempfen. Rotwein und Pelati beifuegen, aufkochen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer Wuerzen und ca. 1/2 Stunde zugedeckt koecheln. Auskuehlen lassen. Mit Teeloeffel oder Spritzsack ohne Tuelle in die Canneloni fuellen. Weiter: wie ueblich bei Canneloni (d.h. in eine gefettete Gratinform Legen, mit einer Kaese-Bechamelsauce uebergiessen, etwa 35 Minuten in Der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen).