Cannelloni di carne, ricota e zucchini (Canelones de carne, ricota y zapallitos largos)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g
Sal y Pimienta: A gusto
Lomo: 300 g
Zucchini: 500 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Huevo: 1 Unidad
Ricotta: 400 g
Ciboulette: 20 g
Queso rallado: 100 g

Decoración

Zucchini amarillo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Zucchini: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama
Romero: 1 Rama
Perejil: 1 Rama
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa de tomate

Cebolla: 1/2 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Romero: 1 Rama
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Albahaca fresca: 20 g
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates Perita: 1 Lata

Varios

Albahaca fresca: 4 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Perejil picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* en rodajas finas
- Pique el *ciboulette*.
- Corte los zucchinis con una mandolina a lo largo en *fetas* finas .
- En un bowl coloque la **ricota**, el queso rallado, la sal, el *huevo*, la pimienta y el *ciboulette* picado, revuelva bien.
- Coloque sobre la tabla tres *fetas* de **zucchini** y coloque encima tres *fetas* de carne y salpimiente.
- Coloque encima el relleno y enrolle dando forma de canelón.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una fuente para horno previamente enmantecada, coloque los canelones, frote con *manteca*, espolvorée con queso de rallar, pimienta y aceite de oliva.
- Cocine en horno durante 15 minutos.

Salsa

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pique la *albahaca*.
- Pique el *tomate*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* junto con los ajos.
- Añada el *tomate*, la *albahaca* picada, el *romero*, sal y pimienta a gusto.
- Deje cocinar durante cinco minutos aproximadamente.

Varios

- Corte la cáscara del *zucchini* amarillo y del verde y corte en láminas finas.
- Pele el *ajo* y corte en juliana.
- Pique las hierbas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los zucchinis junto con el *ajo*, el *romero* y el *tomillo*.
- Salpimiente a gusto y cocine hasta *dorar*.

Presentación

- En un plato coloque salsa en la base, encima los canelones y los zucchinis salteados
- Decore con una hoja de *albahaca* fresca, aceite de oliva, pimienta y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cannelloni-di-carne-ricota-e-zucchini-canelones-de-carne-ricota-y-zapallitos-largos