



Elvea, een feest uit Italië

Gegratineerde cannelloni met ricotta en rundsvlees



Ingredienten voor 2 Personen

Voor de cannelloni

40 g	walnoten, fijnggehakt
250 g	ricotta
1 handvol	geraspte Parmezaanse kaas
4	rechthoekige pastavellen
	peper
	zout
	olijfolie

Voor de saus

0,50	rode uien, fijngesnipperd
200 g	rundstartaar
50 ml	witte wijn
400 g	ELVEA Cubes
130 ml	water
takjes	verse citroentijm
	peper
	zout
	olijfolie

Voor de afwerking

geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding

Maak de cannelloni

1. Bak de walnoten even op in een droge pan. Meng in een kom de ricotta met de geraspte Parmezaanse kaas en de walnoten. Breng op smaak met peper, zout en een scheutje olijfolie. Doe het mengsel in een spuitzak.





Elvea, een feest uit Italië

2. Leg de pastavellen op een snijplank. Spuit er wat van het ricottamengsel op en rol ze voorzichtig op. Plak de vellen dicht met een klein beetje water.
3. Bevochtig ook een ovenschotel met een klein beetje water en leg de cannelloni erin. Rasp er nog een wat Parmezaanse kaas over en plaats de cannelloni 6 à 7 minuten in een voorverwarmde oven van 220 graden.

Maak de saus

1. Fruit de ui aan in een scheutje olijfolie op het vuur. Voeg de rundstartaar toe, laat even bakken en blus met een scheut witte wijn. Overgiet vervolgens met de tomatenblokjes en het water.
2. Breng de saus op smaak met peper, zout en citroentijm. Laat even pruttelen op een zacht vuur.

Serveren

Schep de cannelloni op bordjes en verdeel de tomatensaus ernaast. Werk af met nog wat extra geraspte Parmezaanse kaas.

- In samenwerking met njam!
- Recept van [Peppe Giacomazza](#), zoals gezien in '[In de mix 6](#)'
- Foto's van Kaat Bosch

Recept info: Peppe Giacomazza

