

# Canelloni ze szparagami



Autor: leopard28

Przepisów: 131 Ocena: 2503



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- makaron cannelloni, 1 opakowanie
- zielone szparagi, 100 - 150 g
- cebula, 1
- pomidory, 4
- czosnek, 2 ząbki
- oliwa
- ocet balsamiczny, 3 łyżki
- czerwone wino, kieliszek
- sól morską, do smaku
- pieprz, do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Canelloni ugotować al dente, według przepisu na opakowaniu. W tym samym czasie obrać szparagi. Gotować 3-4 min (powinny być niezbyt miękkie). Do każdego cannelloni włożyć szparagi. Do tego zrobić pikantny sos pomidorowy: drobno posiekaną cebulę i czosnek podsmażyć na rozgrzanej oliwie i dodać świeże, pokrojone w kostkę dojrzałe pomidory. Przyprawić 3 łyżkami octu balsamicznego i czerwonym winem oraz solą morską i pieprzem. Canelloni polać sosem.

## Twoje notatki do przepisu: