

Cannellonis farçis à la saucisse et sauce rosée



Ingrédients

1 boîte de cannellonis sans cuisson
1 kg de chair à saucisse italienne ou autre saveur
1 conserve de champignons tranchés
10 ml (1 c. à thé) d'origan râpé (9K072)
Sel et poivre au goût

Sauce rosée

No 1

130 g (1 tasse) de mélange pour sauce suprême (MC12001)
500 ml (2 tasses) d'eau froide
500 ml (2 tasses) de lait froid 2 %

Préparation : Mettre l'eau et le lait dans une casserole avec la base suprême et porter à ébullition.
Réserver.

No 2

796 ml (28 onces) de tomates en dés en conserve
40 g (2 c. à soupe) de mélange sauce marinara (MC12005)
15 ml (1 c. à soupe) d'huile olive

Préparation : Passer les tomates au robot avec la base marinara et l'huile et porter à ébullition.
Réserver.

Préparation

- 1- Préparer la farce en mélangeant la chair à saucisse, les champignons, l'origan ainsi que le sel et le poivre au goût.
- 2- Farcir les cannellonis et les déposer dans un plat allant au four.
- 3- Préparer les deux mélanges de sauce *no 1* et *no 2* et les mélanger ensemble.
- 4- Verser la sauce sur les cannellonis et cuire au four à 325 °F (160 °C) de 45 à 50 minutes.

Rendement : Donne environ 8 portions

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG