

Canelloni z bakłażanem

Składniki:

4 średnie bakłażany, pokrojone w plastry centymetrowej grubości
sól i pieprz do smaku
¼ szklanki oliwy z oliwek
180 gr. sera mozzarella pokrojonego na słupki centymetrowej grubości
świeże oregano
180 gr. sera ricotta
¼ szklanki tartego parmesanu

* Nie piecz plasterów bakłażana zbyt długo, ponieważ staną się zbyt miękkie, żeby je zwinąć.

Przygotowanie:

1. Rozgrzej piekarnik do 200 C.
2. Na blasze ułóż plastry bakłażana, posyp solą i zostaw na 30 minut. W ten sposób ulatniaj się gorzki smak tych warzyw.
3. Szybko zmyj sól i wytrzyj plastry papierowym ręcznikiem. Lekko posmaruj jedną stronę plasterów oliwą i odłóż na bok. Piecz bakłażana aż stanie się miękkie i lekko brązowy, przewracając plastry co jakieś 20 minut.
4. Przy pomocy szpatułki posmaruj każdy plaster ricottą. Na jednym końcu połóż liść bazylii, słupek mozzarelli i posyp pieprzem. Zwiń plaster.
5. Rozprowadź 1/3 sosu pomidorowego na spodzie naczynia do pieczenia. Następnie ułóż w nim nadziewane rolki bakłażana.
6. Łyżką nałóż pozostały sos pomidorowy na „canelloni” i posyp tartym parmesanem. Piecz w piekarniku aż zaczniesz bulgotać, przez 15 – 20 minut.

* Odstaw canelloni na 20 minut, żeby się skonsolidowały przed podaniem.

Sos pomidorowy

Składniki:

1 ½ kg średnich pomidorów
2 czerwone papryki, upieczone, obrane i pokrojone
5 ząbków rozgniecionych czosnku
3 średnie cebule, posiekane
1/3 szklanki oliwy z oliwek
6 łyżek koncentratu pomidorowego
bukiet przypraw
cukier do smaku

* Dodanie pieczonej papryki, a nawet pomidorów, nadaje sosowi głęboki smak.

Przygotowanie:

1. Zblanszuj pomidory, wydrąż górną część pomidorów, a dolną natnij w X. Zanurz pomidory w gotującej się wodzie, aż skórka zacznie sama schodzić. Przenieś do zimnej wody i obierz. Rozkrój na pół, usuń pestki i pokrój.
2. Na dużej patelni podgrzej oliwę, dodaj cebule i czosnek, gotuj aż staną się miękkie i prawie przezroczyste, przez 3 – 5 minut. Dodaj koncentrat, przyprawy, pokrojone pomidory, paprykę i szczyptę cukru, sól i pieprz. Przykryj i gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut.
3. Przykryj patelnię i kontynuuj gotowanie sosu mieszając co jakiś czas, aż stanie się gęsty, około 15 minut. Wyjmij bukiet przypraw i dopraw do smaku.

Wybór wina: Henry of Pelham Dry Riesling, czerwone Baco Noir