

Cannelloni Del Ghiottone

Tagliare la pasta a quadrati e lessateli. Rosolate la cipolla in olio e burro, unite poi la carne e la salsiccia spellata, i funghi tritati e lasciate cuocere per 5 minuti. Mettete il vino rosso e i pomodori, salate e lasciate cuocere finché la salsa diventi densa. Mettete un cucchiaio di questa salsa su ogni quadrato di pasta e arrotolate. Bagnate una teglia con la stessa salsa e metteteci i cannelloni; aggiungete sopra burro fuso e alcune fettine di fontina. Mettete in forno per 10 minuti e comunque fino a quando il formaggio non sarà fuso; infine servite con sopra il resto della salsa.

Ingredienti

Pasta Tipo Lasagne
300 G Carne Tritata
100 G Salsiccia
100 G Funghi
500 G Pomodori Pelati
1 Cipolla
1 Bicchiere Vino Rosso
Formaggio Fontina
Burro
Olio D'oliva

Note

Preparazione: 30 minuti.