
51. "Cannelloni z borowikami"

Wraz z początkiem roku powracamy do tematu włoskich makaronów. Znowu będzie pachniało grzybami i truflami. Tym razem zapraszamy na kukurydziane cannelloni z borowikami, które powstało na bazie przygotowanego wcześniej soczewicowego pasztetu. Jest to jeden z pomysłów na wykorzystanie pasztetu, jako bazy do innych dań. Możecie jeszcze poprobać na przykład z naleśnikami i pierogami. Smacznego Nowego Roku!

Czas przygotowania: ok.1 godzina + pieczenie pasztetu

Ilość: 1 naczynie do zapiekania

Składniki

- 20 dag kukurydzianego makaronu cannelloni
- 50 dag pasztetu z soczewicy z borowikami (odc. 50)
- 200 ml śmietanki sojowej
- 600 ml wody
- 2 dag borowików
- 1 łyżeczka czarnego mielonego pieprzu
- 1/2 łyżeczki zmielonej gałki muszkatołowej
- 1/2 łyżeczki soli
- 15 dag dobrego żółtego wegańskiego sera
- oliwa truflowa do polania po wierzchu

Sposób przygotowania

Mieszamy śmietankę sojową z wodą oraz przyprawami. Następnie rozdrabniamy pasztet widelcem i podlewamy odrobiną wody zmieszanej ze śmietanką w takiej ilości, aby uzyskać konsystencję pasty, którą będzie można nadziewać makaron na przykład za pomocą szprycy. Do wymieszanej z przyprawami śmietanki i wody dodajemy zmiksowane na pył w młynku borowiki oraz utarty żółty ser. Układamy po kolei nadziane makaronowe rurki w naczyniu do zapiekania, zalewamy sosem z serem tak, aby przykryć dokładnie makaron. Skrapiamy po wierzchu oliwą truflową i wstawiamy do piekarnika, który następnie nastawiamy na 180° C. Pieczemy ok. 40 minut, po czym możemy przystąpić do jedzenia. Smacznego!