

Älgfärscannelloni med ugnsrostade tomater.

Det finns ett par rätter som alltid garanterar succé. En av de rätterna är cannelloni. Och nu när de kalla och mörka novemberkvällarna är här passar det ju perfekt att fylla en form med smakrika cannellonis och slå upp ett glas fylligt rött till!

Här har jag låtit de klassiska italienska smakerna både i vinet och maten göra en svängom förbi Norden. Själva köttfärssåsen är nämligen gjord på älgfärs, vilket ger maten en ny dimension. Rätten blir lite kraftigare och smakrikare och blir jättegod med de ugnsrostade tomaterna. Det blev verkligen en superkombination!

Det jag gillar med många italienska rätter är att de ofta är enkla att laga till många. Så bjud in vänner och familj på en riktigt härlig middag nu när mörkret kommer så fort om kvällarna! Har du lite ont om tid går rätten perfekt att förbereda och ha i kylan. Sedan är det bara att ställa in i ugnen när det är dags för middag. Kom ihåg att formen kan behöva ett par minuter längre i ugnen om den har stått i kylan innan.



4 PORTIONER



45 MIN

Vilt

Pasta

Cannelloni med älgfärs

Ingredienser:

500 g älgfärs
1 gul lök
2 vitlökar
1 aubergine
2 msk tomatpuré
1 dl rött vin
1 msk torkad timjan
2 msk viltfond
1 dl vatten
400 g krossade tomater
salt och svartpeppar
3 dl crème fraîche
1 dl grädde
1 tsk torkad basilika
1 tsk torkad timjan
1 dl välgrad riven ost
Cannellonirör

Gör så här:

1. Bryn färsen i en stekpanna.
2. Skala och finhacka lök och vitlök. Stek på medelvärme i en separat panna.
3. Skär ner auberginen i små bitar och låt steka med löken. Ha i den stekta älgfärsen.
4. Tillsätt tomatpuré, vin, timjan och fond. Låt allt koka ihop ett par minuter. Tillsätt sedan vatten och krossade tomater.
5. Låt köttfärssåsen koka minst 30 minuter. Tillsätt ev mer vatten om såsen blir för torr.
6. Smaka av med salt och svartpeppar.
7. Blanda ihop crème fraîche, grädde, timjan, basilika, salt och riven ost.
8. Fyll cannellonirör med köttfärsen och placera ut i en form. Fördela den köttfärs som blir över runt om rören. Bred ut creme fraîche-röran över rören.
9. Gratinera i 200°C i cirka 30 minuter.

Ugnsrostade tomater

Ingredienser:

400 g körsbärstomater
2 msk olivolja
1 msk balsamvinäger
salt och peppar
timjan

Gör så här:

1. Dela tomaterna och lägg med snittytan upp i en ugnsfast form.
2. Ringla över olja och balsamvinäger. Krydda med salt, peppar och timjan.
3. Ugnsrosta tomaterna i 200°C värme i cirka 20 minuter eller tills tomaterna är helt mjuka. Servera de ugnsrostade tomaterna till cannelloni.
4. Häll upp ett glas fylligt rödvin och låt fredagsmyset börja!



Spara i lista

Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico Riserva

Systembolagsnummer: 79652

185,00 kr

Till den här klassiska italienska rätten med ugnstrostade tomater passar såklart ett italienskt vin. En Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico. En modern Chianti med klassisk krydda och elegans. Du hittar toner av körsbär, lakrits och kakao i doften. Ett perfekt vin till medelkraftiga köträtter, gärna med italienska smaker!

Se också



Historien bakom Ruffino Riserva Ducales klassiska etikett.

Många av oss känner igen etiketten på det klassiska Chianti Classico-vinet Ruffino Riserva Ducale. Men vilka är de två männen på flaskan egentligen?

[Läs mer](#)



Älgpasta med syrad grädde, svamp och rårörda lingon.

Linnéa bjuder på ett recept på en underbar pasta med viltkött.

[Läs mer](#)



Martin och Lisas heliga risotto.

Receptet på en härligt krämig, vitlöksdoftande svamprisotto som toppas med parmesan och prosciutto. Serveras bäst med en italiensk Chianti från Ruffino.

[Läs mer](#)



Älgröstbiff med ugnsrostade morötter.

På gränsen mellan vår och vinter lagar Linnéa rostbiff på älg tillsammans med ugnsrostade morötter, fräsch sallad, hyvlad parmesan och över allt ringlar du en riktigt god balsamico.

Läs mer

Utskrift