

CANNELLONIS « Emiliani » AUX SARDINES

Recette pour 8 cannellonis

Ingrédients :

- 2 boîtes de sardines sans peau et sans arêtes
- 1 bocal sauce Arabiata (Barilla) 400 gr.
- 1 bocal Pesto Calabrese (Barilla) 190 gr.
- ½ bouquet de persil
- ½ échalote
- 8 cannellonis Emiliani, non-précuits, (Barilla)
- 3,5 dl. de ½ crème
- Poivre

Préparation farce:

- Hacher menu l'échalote
- Laver et hacher le persil
- Ouvrir les boîtes de sardines, enlever l'huile, les mettre dans un récipient et les émietter avec une fourchette
- Ajouter les échalotes et le persil, mélanger
- Ajouter 3 cuillères à soupe de sauce Arabiata
- Ajouter 3 cuillères à soupe de sauce Pesto Calabrese
- Poivrer et mélanger le tout
- Réserver

Préparation sauce :

- Dans un récipient verser le reste des sauces Arabiata et Pesto Calabrese. Les rincer avec un peu de crème
- Verser le reste de la crème
- Poivrer
- Remuer bien le tout
-

Finition:

- Préchauffer le four à 190 degrés
- Dans un pyrex, verser une couche de sauce
- Remplir les cannellonis avec la farce, avec une cuillère ou, mieux, avec une douille de pâtissier
- Aligner les cannellonis farcis au fond du pyrex et les couvrir généreusement avec le reste de la sauce
- Mettre au four 15 minutes en couvrant le pyrex avec un papier d'aluminium
- Retirer le papier d'aluminium et continuer encore 15 minutes
- Après les 30 minutes, retirer du four et laisser reposer 10 minutes avant de servir