



## CANNELLONES RELLENOS DE CHORIZO CON HINOJO



 4 PERSONAS

### INGREDIENTES

- Chorizo con hinojo picadito
- Salsa Napoli Capri
- Passata
- Queso ricota de cabra
- Cannellones Capri
- Queso Mozzarella rallado
- Queso Parmesano rallado
- Aceite de Oliva Capri
- Mantequilla

### CANTIDAD

- 300 gr
- 490 gr (1 frasco)
- 400 gr
- 300 gr
- 20 unidades aprox.
- 140 gr (70 gr. relleno / 70 gr para gratinar)
- 2 cucharadas
- 1 cucharada
- para gratinar

### PASO A PASO

- 1 En un sartén con un poquito de aceite saltear el chorizo por 5 min, incorporar la passata, salpimentar al gusto y cocinar por 10 min.
- 2 Mezclar los quesos con el chorizo, reservar.
- 3 Precalentar el horno a 220°C.
- 4 Engrasar el molde con mantequilla o aceite de oliva, colocar la mitad de la Salsa Napoli Capri.
- 5 Rellenar cada uno de los cannellones hasta completar el molde, agregar el resto de la Salsa Napoli.
- 6 Cubrir los cannellones con el queso mozzarella y queso parmesano, agregar unos puntos de mantequilla.
- 7 Tapar con papel de aluminio y hornear por 30 min aprox, quitar el papel y gratinar por 10 min.
- 8 Dejar reposar y servir.