

## ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ



- 1 πακέτο (250 γρ.) Κανελόνια Melissa
- ? του κιλού κιμά μοσχάρισιο
- ½ ποτηράκι κρασί άσπρο
- 4 κουτ. σούπας λάδι
- 1 ξυλάκι κανέλας
- 1 ½ φλιτζάνι ρεγκάτο τριμμένο ή κεφαλογραβιέρα
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 κουτί ψιλοκομμένο τοματάκι PRIMO GUSTO
- 1 κουτ. σούπας γαλέτα
- αλατοπίπερο **Για τη σάλτσα** : • 500 γρ. Passata PRIMO GUSTO
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 3 κουτ. σούπας βούτυρο
- αλατοπίπερο
- 1 κουτ. σούπας ζάχαρη

Σοτάρουμε στο λάδι το κρεμμύδι μαζί με τον κιμά. Το σβήνουμε με το κρασί, προσθέτουμε την κανέλα, το αλατοπίπερο και το ψιλοκομμένο τοματάκι και αφήνουμε να σιγοβράσει σκεπασμένο επί 40 '. Πρέπει όταν είναι έτοιμο να έχει πιει καλά το ζουμί του. Μόλις μισοκρυσώσει ανακατεύουμε με το 1 φλιτζάνι τυρί και την γαλέτα. Γεμίζουμε με τον κιμά σφιχτά τα κανελόνια και τα τοποθετούμε το ένα δίπλα στο άλλο σε πυρέξ, χωρίς να αφήνουμε κενά. Στο μεταξύ έχουμε ετοιμάσει την σάλτσα (σοτάρουμε στο βούτυρο το σκόρδο, μόλις ξανθίνει προσθέτουμε την τομάτα, το αλατοπίπερο, την ζάχαρη και 1 ½ ποτήρι νερό). Βράζουμε την σάλτσα για 10' σε σιγανή φωτιά. Μόλις γεμίσουμε τα κανελόνια, τα περιχύνουμε με τη σάλτσα που πρέπει να είναι πολύ αραιή και να τα καλύπτει τελείως. Αν είναι λιγότερη προσθέτουμε στο πυρέξ χλιαρό νερό μέχρι να σκεπαστούν τελείως. Προαιρετικά μπορούμε να προσθέσουμε 4 κουτ. σούπας κρέμα γάλακτος. Πασπαλίζουμε με τυρί και σκεπάζουμε πολύ καλά με αλουμινόχαρτο το πυρέξ ώστε να μην μπαίνει καθόλου αέρας. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 C επί 30'. Βγάζουμε το αλουμινόχαρτο και σβήνουμε τη φωτιά, πασπαλίζουμε με το τυρί και τα αφήνουμε μέσα στο φούρνο για άλλα 10'.