

Cannelloni recheados com lula e borrego

Tempo total **93 Mins.** **23 Mins.** Tempo de preparação **70 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para os cannelloni:

850 g	de borrego picado
550 g	de lula picada
300 g	de ovo inteiro
200 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja</u>
	<u>Ponzu Limão</u>
100 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja</u>
	<u>Fermentado</u>
	<u>Naturalmente</u>
20 g	de raspa de limão
10 g	de alecrim, picado
5 g	de tomilho, picado
500 g	de cannelloni (50 unidades)

Para o molho:

1,2 kg	de pimentos vermelhos, sem sementes e cortados ao meio
300 g	de cebolas doces, descascadas e cortadas ao meio
15 g	de dentes de alho
200 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja</u>
	<u>Fermentado</u>
	<u>Naturalmente</u>
5 g	de orégãos secos
10 g	de cominhos
15 g	de paprica fumada em pó
150 ml	de vinagre de sidra

Para guarnição:

150 g	de queijo manchego ralado
--------------	---------------------------

PREPARAÇÃO

Passo 1

Misture o borrego picado, as lulas, os ovos, o Kikkoman Ponzu Limão, o molho de soja Kikkoman, a raspa de limão, o alecrim e o tomilho durante cerca de 3 minutos. Recheie cada cannelloni com cerca de 40 g da mistura.

Passo 2

Pré-aqueça o forno a 180 °C. Asse os pimentos vermelhos, as cebolas e os dentes de alho num tabuleiro forrado com papel vegetal durante cerca de 35 minutos. Os legumes devem estar macios mas não demasiado escuros.

Passo 3

Retire tudo do forno e reduza a puré com o molho de soja Kikkoman, os orégãos, os cominhos, a paprica em pó e o vinagre de sidra até ficar suave e uniforme.

Passo 4

Coloque os cannelloni recheados num tabuleiro de forno ou num tabuleiro gastronómico fundo 1/1, cubra com o molho de paprica e leve ao forno coberto durante cerca de 35 minutos.

Passo 5

Sirva cinco cannelloni por prato com o molho, coberto com o queijo manchego ralado.