

CANELONS

Preveure uns 3 o 4 canelons per persona.

Ingredients: (10 persones)

1/ Farciment

- 700 g de carn de socissa
- 150 g de carn d'ànec confitada
- 150 g de fetges d'aujam cuits i picolats
- 3 escalunyes tallades finament
- 100 g de molla de pa xucada amb llet
- 300 g d'espínacs picolats estofats dins oli
- 2 ous
- 1 cullerada d'Armagnac



2/ Canelons (40 peces)

- 80 g de mantega
- 200 g de formatge ratllat

3/ Beixamel lleugerament líquida

- 50 g de mantega
- 50 g de farina
- 1l de llet
- sal, pebre, nou moscada

Preparar el farciment, barrejar-ho tot i reservar a la nevera.

Preparar la beixamel.

En un plat que vagi al forn, abocar una mica de beixamel al fons i un tros de mantega.

Farcir els canelons i posar-los sus de la beixamel.

Recobrir amb beixamel i formatge ratllat.

Coure al forn a 180° durant 35 minuts.