

CAN Perico

RESTAURANT

CUINEM SA, NATURAL I SABORÓS

FIRA DE L'ESPELTA A GALLECS RECEPTA AMB FARINA D'ESPELTA DE GALLECS



CANELONS DE CARBASSA GRATINATS AMB BEIXAMEL DE GORGONZOLA

INGREDIENTS

- aproximadament per a 4 persones -

- 1 ceba de Figueres
- mitja carbassa
- 1 grapat de pinyons
- oli d'oliva, pebre i sal
- 150 g de formatge parmesà ratllat

Per fer la massa dels canelons

- 500 g de farina d'espelta de Gallecs
- 3 ous
- 1 litre de llet

Ingredients per la beixamel de gorgonzola

- 200 g de formatge gorgonzola
- 1 ceba
- 1 albergínia
- 1 carbassó
- 100 ml d'oli d'oliva verge extra
- 200 ml de beguda d'ametlles i arròs - o la que prefereixis -
- sal d'herbes, pebre i nou moscada



PREPARACIÓ

Per fer la massa dels canelons:

tritura tots els ingredients - farina, ous i llet - i deixa-ho reposar mitja hora. En una paella plana o crepera, aboca un cullerot de la massa i escampa'l de forma circular. Passats uns 3 o 4 minuts, gira la massa i deixa-ho uns 3 o 4 minuts més. Repeteix el procés fins a tenir 4 masses.

Pel farcit:

torra els pinyons en una paella sense oli i vigilant que no es cremin. Talla la ceba de Figueres a trossets petits i posa'ls en una paella amb oli a sofregir, a foc suau, durant 5 minuts. Talla la carbassa a dauets, afegeix-la a la paella amb una mica de sal i pebre i sofregeix 10 minuts més. Posa els pinyons torrats i deixa-ho coure 5 minuts.

Per fer la beixamel:

pela totes les verdures i talla-les a dauets - l'albergínia la pots deixar una estona amb aigua i sal per treure l'amargor -. Posa l'oli i la ceba en una cassola i sofregeix 5 minuts, afegeix el carbassó i l'albergínia, una mica de sal i deixa-ho coure 5 minuts més. Afegeix la beguda d'ametlles i arròs, el formatge gorgonzola tallat a trossos i cou uns 10 minuts. Finalment tritura, rectifica de sal i afegeix pebre i nou moscada.

Per emplatar:

agafa una massa de canelons, posa 2 o 3 cullerades de farcit al mig, fes un rotllet i talla'l per la meitat. Afegeix per sobre la beixamel i el formatge parmesà.

Gratina-ho al forn i llestos! A gaudir!



@canperico Segueix-nos al nostre Instagram!

www.canperico.cat

RESTAURANT CAN PERICO, AL CENTRE VILA DE SANTA PERPÈTUA

OBRIM TOTES LES NITS DE LA SETMANA.

Reserves telefòniques cada dia a partir 19h · 93 574 32 42

Opcions veganes i sense gluten

