

CANELONS AMB BEIXAMEL, ELS CLÀSSICS

Fer uns bons canelons amb beixamel no és complicat, només és laboriós. Per aquest motiu, la recepta proposa fer un rostit per a 50 canelons i congelar les porcions de pasta de carn rostida que hàgiu fet de més per a una altra ocasió. Llavors, el dia que els descongeleu, només caldrà bullir les plaques de pasta, enrotllar, cobrir amb la beixamel i gratinar.

LA COMPRA

- 500 g de carn de vedella de la part del jarret o del conillet, tallada a tacs grossos i regulars
- 500 g de carn de porc de la part del coll, tallada a tacs grossos i regulars
- 3/4 de pollastre
- 4 pastanagues, 4 porros, 4 cebes, 4 tomàquets, 1 cabeça d'all
- 1 fulla de llor, un xic de canyella en pols, un xic de nou moscada ratllada
- sal, pebre
- 100 ml oli d'oliva extra verge, 50 g greix de porc
- 100 ml de brandi

- dues llesques de pa sense crosta, remullades amb llet
- 1 llauna de 50 g d'un bon foie-gras (o paté)
- 200 ml de llet

- plaques de pasta de canelons
- aigua mineral, sal i oli

LA SALSA BEIXAMEL

- 1 litre de llet
- 45 g de farina
- 55 g de mantega
- 10 g de sal
- un xic de pebre blanc, un xic de nou moscada ratllada
- 30 ml de xerès sec

- 100 g de formatge Emmental ratllat

PREPARACIÓ I COCCIÓ

EL ROSTIT

1. En una plàtera per anar al forn ben a la mida de la quantitat que hem cuinar, col·loqueu-hi les carns i les verdures; tot net, a trossos i ben mesclat -no ha de quedar apilat-. Amaniu-ho amb la sal, el pebre, la canyella, la nou moscada i el llor. Regueu-ho amb l'oli i poseu-hi el greix de porc. Poseu-ho al forn ben calent, a 200°, durant 45 minuts. Durant aquest temps el rostit agafarà color.
2. Retireu la plàtera del forn i ruixeu amb el brandi, gireu tots els talls i totes les verdures i torneu-ho a posar al forn a 170°, durant 30 minuts més.
3. Torneu a retirar la plàtera del forn, gireu de nou tots els talls i totes les verdures, i, a 150°, deixeu que es continuï rostint al forn durant 30 minuts més.
4. És el moment de passar per la picadora: les carns i les verdures rostides, les dues llesques de pa remullat amb llet i el paté de foie-gras. Aboqueu-ho en una cassola prou ampla i afegiu-hi el suc colat del rostit mesclat amb 200 ml de llet. Heu de coure a foc mitjà, sense parar de remenar, només 4 minuts tota aquesta pasta de carn rostida. Afineu el punt de sal.

5. Amb la pasta de carn rostida formeu les porcions pels canalons (*Aquest és el moment de congelar les porcions de canelons que heu fet de més per altres ocasions. Cal embolicar-los molt ben protegits i amb plàstics adequats. Recordeu que un congelat no és etern. Poseu als vostres congelats la data d'elaboració per controlar-ne l'envelliment. No guardeu la pasta de carn rostida per canelons més de dos mesos*)

LES PLAQUES DE PASTA

6. Poseu a bullir les plaques de pasta amb abundant aigua bullent, sal i oli, el temps que aconselli al marca de pasta que hàgiu comprat; procureu deixar-la "al dente". Un cop cuita, refresqueu-la i esteneu-la sobre daps de cuina, col·loqueu al centre de cada placa de pasta cuita la porció de carn rostida i enrotlleu.

LA BEIXAMEL

7. Poseu en una olleta la mantega, enceneu el foc i, quan és fosa, tireu-hi la farina. A foc lent i sense parar de remenar, la farina s'ha de coure sense afagar color (aprox. 1 minut). Aparteu l'olla del foc i amaniu-la amb la sal, el pebre blanc i la nou moscada. Afegiu-hi el litre de llet ben bullent i torneu a posar l'olla al foc ben suau; remeneu amb el batedor de varetes fins que torni a arrencar el bull. Aparteu-ho del foc, afegiu-hi el xerès sec, remeneu amb el batedor per mesclar-ho bé. Coleu i reserveu.

ELS CANELONS AMB BEIXAMEL

8. Cobriu amb la beixamel tot el fons de la plàtera, col·loqueu-hi els canelons enrotllats, cobriu-los amb la resta de salsa beixamel, repartiu-hi a sobre el formatge ratllat i torneu-ho a posar al forn, per escalfar-los i gratinar el formatge del cim.