

Cannelloni z farszem krabowym podane z sosem homarowym



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron lasagne	160 g
paluszki krabowe	250 g
sparzony szpinak	50 g
cytryna	½ szt
pieprz	1 szczypta
sól	1 szczypta
mleko	200 ml
śmietana	100 ml
mąka	2 łyżki
masło	2 łyżki
gałka muskatołowa Prymat	1 szczypta
homar	1 szt
włoszczyzna	250 g
koniak	1 łyżka
koncentratpomidorowy	1 łyżka
śmietana	20 ml
czosnek	1 ząbek
wędzony łosoś	100 (norweski)
krewetki koktajlowe	150 w zalewie
parmezan	100 gg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Płaty makaronu lasagne ugotować al dente we wrzącej, osolonej wodzie, następnie wystudzić i osuszyć papierowym ręcznikiem.

Sos homarowy: obrane i umyte warzywa zalać wodą i zagotować. Do wrzącej wody dodać umytego homara i gotować 20 minut, doprawiając solą. Następnie homara wyjąć z wody, wystudzić, obrać ze skorupy i pozostawić (zostanie dodany do farszu). Warzywa zmiksować z powstałym wywarem, dodać łyżkę koncentratu pomidorowego, zabielić śmietaną i doprawić koniakiem.

Farsz: paluszki krabowe, krewetki, wędzonego łososia, szpinak i mięso homara zmielić w maszynce do mielenia mięsa. Całość doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Farsz dokładnie wymieszać do otrzymania jednolitej masy. Tak przygotowany farsz ułożyć na makaronie i zawijać, formując rulon.

Sos beszamelowy: z mąki i masła przygotować zasmażkę, rozprowadzić ją mlekiem i śmietaną, zagotować, a następnie doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

W żaroodpornym naczyniu umieścić połowę sosu beszamelowego, na nim ułożyć wcześniej przygotowane cannelloni z farszem krabowym, polać resztą sosu beszamelowego i posypać tartym parmezanem. Zapiekać 15 minut w temperaturze 100-110°C. Po wyjęciu z piekarnika polać ciepłym sosem homarowym i udekorować listkami świeżej bazylii.