

Cannelloni z farszem krabowym i sosem homarowym



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

makaron lasagne	160 g
paluszki krabowe	150 g
krewetki koktajlowe	150 g (w zalewie)
łosoś wędzony	100 g
szpinak świeży	50 g (sparzony)
parmezan	100 g
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
sok z cytryny	1/2 szt.
bazylia	1 gałązka

Sos beszamelowy

mleko	200 ml
śmietana	100 ml
mąka	2 łyżki
masło	2 łyżki

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Sos homarowy

homar	1 szt. (ugotowany, obrany)
Skorupa homara	1 szt. (wysuszona)
włoszczyzna	250 g (marchew,seler,por,cebula)
koniak	50 ml
przecier pomidorowy	1 łyżka
Pasta z homara	1 łyżka
białe wino	100 ml
śmietana	50 ml
czosnek	2 ząbki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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

Na rozgrzanej oliwie z oliwek podsmażyć włoszczyznę i czosnek, dodać wysuszoną w piekarniku i zmieloną skorupę z homara, przecier pomidorowy, pastę z homara, białe wino i koniak. Całość gotować, aż warzywa będą miękkie. Tak przygotowany sos zmiksować, przetrzeć przez sito, połączyć ze śmietaną i doprawić do smaku.

Paluszki krabowe, krewetki, wędzonego łososia, szpinak i mięso homara zmielić w maszynce do mielenia mięsa. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Farsz dokładnie wymieszać, a następnie ułożyć na makaronie i zawijać, formując rulon.

Z mąki i masła przygotować zasmażkę, rozprowadzić ją mlekiem i śmietaną. Sos zagotować, doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

W żaroodpornym naczyniu umieścić połowę sosu beszamelowego, na nim ułożyć wcześniej przygotowane cannelloni z farszem krabowym, połączyć resztą sosu beszamelowego i posypać tartym parmezanem. Zapiekać 30 minut w temperaturze 100-110°C. Po wyjęciu z piekarnika połączyć ciepłym sosem homarowym i udekorować listkami świeżej bazylii.