

CANELONS DE VERDURES

20 canelons
100 gs. de xampinyons
1 pastanaga grossa
1 porro
1 branca d'api
1 ceba tendra grossa
2 alls
julivert
1/2 dotzena de nous
1/2 got de vi blanc
50 gs. de mantega
3 1/2 cullerades de farina
Oli
Sal
Llet
Formatge ratllat

Netejar i trinxar les verdures i les nous amb la picadora i fregir-les en una paella amb un raig d'oli i un polsim de sal, a foc suau. Quan comencin a veure's cuites, afegir-hi el vi i deixar una estona fins que s'evapori.

A part preparar una beixamel: Desfer la mantega amb un rajolí d'oli a foc suau i afegir-hi la farina remenant una mica perquè aquesta es cogui. Anar incorporant la llet, remenant a la vegada, fins obtenir la textura cremosa de la beixamel. Salar.

Quan les verdures ja estiguin cuites, posar-hi 6 cullerades de beixamel i reservar la resta. Remenar per tal de que s'integrin bé les verdures i la beixamel. Deixar reposar 1/2 hora com a mínim.

En una olla portar a bullir abundant aigua amb sal. Quan estigui bullint, posar-hi els canelons d'un en un, no deixant que l'aigua deixi de bombollear. Un cop cuits, canviar-los l'aigua calenta per aigua freda. Quan ja estiguin freds, posar-los damunt d'un drap de cuina perquè absorbeixi l'aigua. Muntar-los amb el farciment de verdures i dipositar-los en una safata de forn, untada amb mantega. Afegir-hi la beixamel (si ha quedat massa espessa, sempre s'hi pot afegir una mica de llet, posant-ho al foc un minut més) i el formatge ratllat i gratinar.