

Canelons amb tòfona negra



Els canelons i la beixamel agafen el gust de la tòfona i donen al plat un gust especial i molt bò. La presentació amb els canelons allargats i el cruixent li dona un aire modern i festiu.

Per 12 persones

Temps: 1 hora i mitja

Ingredients:

- – 3 caixetes de pasta de lassanya, perquè els farem allargats. Per celíacs ens haurem d'adaptar a la pasta que tenim.
- – 1 kg i 1/2 de bistec (vaig triar aquesta carn perquè la pugués menjar el peque de casa d'un any)
- – 1 kg i 1/2 de pits de pollastre
- – 2 cebes grans
- – 2 alls tendres (pots fer servir dels normals. Jo faig servir aquests perquè no els tolero)
- – Formatge emmental
- – Una mica de formatge parmesano

- – Oli d'essència de tòfona
- – 3 cullerades de farina maizena
- – Llet
- – 1 tòfona negra
- – 1 fulla de llorer
- – Maizena
- – Mantega
- – Oli i sal



Elaboració:

PAS 1: Primer es rossa tota la carn amb un raiget d'oli. Després fem el sofregit de ceba. Hi afegim oli d'essència de tòfona. Un cop fet hi afegim el tall i se li dona un altre tomet. Ho passem tot pel robot ben picat.

PAS 2: En una paella hi tirem un raig d'oli de trufa, la carn picada, les 3 cullerades de maizena i ho anem remenant. Quan està feta la farina hi tires la llet a ull i si et passes de llet només cal que la deixis reduïr.

Trossejem la trufa i l'afegim a la paella. No la fem massa petita perquè volem que es vegi. Ara reservem.

PAS 3: Fem el cruixent de formatge. Ratllem els formatges i preparem la safata del forn amb paper de cuina. Damunt hi fem muntonets de la mescla dels dos formatges, ho aplanem una mica i ho posem al forn fins que faci crosta. Un cop fets els treiem i que es refredin. No els deixeu a dintre del forn que es cremarien.

PAS 4: Ara bullim la pasta de la lassanya amb aigua, oli, sal i 1 fulla de llorer el temps que et marqui a la caixeta.

PAS 5: Mentres fem la beixamel. Posa Maizena en una paella i una meitat d'oli de tòfona i l'altre de mantega i quan començi a agafar color hi afegeixes la llet. Ho faig amb Maizena

perque així queda molt fina i a la vegada sense gluten. Tampoc hi posem nou moscada ni pebre porque volem que es noti el gust de la trufa.

PAS 6: Muntem el plat: Primer posem 2 canelons, damunt 2 cullerades de beixamel. Clavem per la meitat dels canelons el cruixent i per donar al plat una mica de color ho decorem amb oli de julivert (oli d'oliva amb julivert fresc passat pel minipimer)



Bon Profit!