



CANELONI DE NOZES E PASSAS

Américo Piacenza

Chef da Cantina Piacenza
Rua Aimorés, 2422 - Lourdes
Tel: (31) 25156092

Ingredientes

Para o Recheio

200 gr de queijo Minas
250 gr de Ricota
50 gr de queijo provolone
120 gr de Queijo mussarela
50 gr de passas pretas
50 gr de passas brancas
120 gr de nozes sem casa
Pimenta do Reino Moída
Noz moscada moída
Salsa
Sal
500 gr de Massa pronta para lasanha

Para o molho Branco

02 colheres de manteiga
1/2 cebola picada
02 colheres de sopa de farinha de trigo
01 litro de leite
01 colher de café de noz moscada
02 colheres de sal

Para o molho vermelho

02 kg de tomates para molho bem maduros
02 dentes de alho picados em lâminas
02 colheres de sopa de azeite
Sal e pimenta do reino à gosto
Ervas frescas (manjeriço, alecrim)

Para a montagem

100 gr de queijo parmesão ralado
Ervas frescas (manjeriço e alecrim) para decorar

Preparo

Molho Branco

Derreta a manteiga em fogo brando, sem deixar queimar, e junte a farinha de trigo aos poucos, desmanchando-a. Sempre mexendo-a, sem deixar que doure. Cozinhe a farinha por dois minutos. Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre até que a mistura de farinha se desfaça. Tempere com noz moscada e o sal. Deixe cozinhar por cinco minutos.

Molho vermelho

Lave os tomates. Reserve. Com o auxílio de água fervente, retire a pele dos tomates. Em seguida parta-os ao meio e retire as sementes. Pique em cubos pequenos. Refogue o alho no azeite. Misture os tomates e deixe-os cozinhar até apurar o molho. Tempere com sal e a pimenta do reino a gosto. Acrescente as ervas.

Recheio

Rale os queijos. Pique as nozes em pedaços pequenos de em média 1cm x 1cm. Incorpore as nozes, as passas e a salsinha fresca picada. Misture até obter uma massa homogênea. Use uma ou duas colheres de sopa do molho branco para dar liga à mistura. Tempere com a pimenta do reino e a noz moscada à gosto. Experimente e acerte o sal. Reserve.

Montagem

Abra uma massa de lasanha por cima de um pano de prato. Coloque um pouco de recheio na borda da massa. Utilize a borda menor para rechear. Enrole a massa formando um canudo. Repetir o procedimento com todas as massas. Em um pirex refratário, forre o fundo com molho branco. Disponha os Canelones e regue com uma pequena quantidade de molho branco. Acrescente o queijo ralado. Coloque o molho vermelho. Leve o pirex ao forno à 180° C (forno médio baixo) por 30 minutos.