

24 Αυγούστου 2019

Κανελόνια με κιμά και πλούσια κρέμα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)





Υλικά Συνταγής

24 κανελόνια

Για τον κιμά

3 κ.σ. ελαιόλαδο

500 γρ. κιμά μοσχαρίσιο

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1 σκ. σκόρδο σπασμένο

250 γρ. φρέσκα μανιτάρια ψιλοκομμένα

1 καρότο τριμμένο

1 κ.σ. πελτέ ντομάτας

1/4 φλ. κονιάκ

400 γραμ. ψιλοκομμένες ή τριμμένες ντομάτες

1 δαφνόφυλλο

1 ξύλο κανέλα

αλάτι

πιπέρι

Εκτέλεση

Για τα κανελόνια με κιμά και πλούσια κρέμα, σοτάρουμε πρώτα τον κιμά στο λάδι να ροδίσει για 5-6 λεπτά.

Προσθέτουμε τα μανιτάρια ψιλοκομμένα να πιουν τα υγρά τους για 3-4 λεπτά σε δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και το καρότο και σοτάρουμε 2-3 λεπτά να μαραθούν.

Προσθέτουμε τον πελτέ, ψήνουμε για 1 λεπτό και ρίχνουμε το δαφνόφυλλο και την κανέλα.

Σβήνουμε με το κονιάκ, προσθετουμε τις ψιλοκομμένες ντομάτες, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να βράσει για 15-20 λεπτά να μειωθούν τα υγρά.

Αφαιρούμε τα αρωματικά μετά από 5 λεπτά ή αν θέλουμε πιο έντονα αρώματα, τα αφήνουμε μέχρι να ολοκληρωθεί ο βρασμός. Αφήνουμε να κρυώσει η γέμιση κιμά.

Προαιρετικά, προσθέτουμε λίγο τυρί τριμμένο. Γεμίζουμε τα ζυμαρικά με κουταλάκι ή με τα δάχτυλα.

Για την εύκολη μπεσαμέλ

Βάζουμε όλα τα υλικά σε κατσαρόλα εκτός από το τυρί (και προαιρετικά το αβγό). Αφήνουμε να δέσει, ανακατεύοντας με σύρμα τακτικά, σε μέτρια φωτιά και αλατοπιπερώνουμε.

Στο τέλος, πασπαλίζουμε μοσχοκάρυδο, προσθέτουμε το αβγό (προαιρετικά) και το τριμμένο τυρί και ανακατεύουμε με σύρμα να λιώσει.

Για την εύκολη σάλτσα ντομάτα

Βράζουμε όλα τα υλικά για 10 λεπτά.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180-200 βαθμούς C στον αέρα και ψήνουμε στη μεσαία σχάρα.

Βάζουμε μια κουταλιά σάλτσα ντομάτας σε πυρίμαχο σκεύος 35×25. Προσθέτουμε και 2 κουταλιές από την εύκολη κρέμα μπεσαμέλ.

Δημιουργούμε δηλαδή, ένα υγρό στρώμα με κρέμα μπεσαμέλ και σάλτσα ντομάτας, για να ακουμπήσουμε τα κανελόνια.

Βάζουμε επάνω τα γεμισμένα κανελόνια. Καλύπτουμε με την υπόλοιπη ντομάτα και την υπόλοιπη μπεσαμέλ.

Σκεπάζουμε με αντικολλητικό χαρτί και αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 30 λεπτά. Ξεσκεπάζουμε και αφήνουμε να ροδίσει η επιφάνεια για 10 λεπτά περίπου.

Αφήνουμε να σταθούν για 10 λεπτά στον πάγκο και τα σερβίρουμε ζεστά με την κρεμμένα σάλτσα τους να τρέχει στο πιάτο.

Πηγή: argiro.gr