

71.- Canalons de bolets

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/canalonsbolets.html>

Cada any anem uns quants dies a Pont de Suert a casa d'uns amics. Fem excursions meravelloses però també ens agrada anar a dinar o sopar a algun restaurant de per allà. Una de les coses que més m'agrada menjar són els canalons de bolets. Hi ha un restaurant on els fan amb ceps i estan deliciosos. La recepta que us presento aquí l'he posat a punt amb rossinyols i ceps amb l'objectiu de que els canalons siguin més suaus. Aquest és un plat bastant elaborat que requereix un parell d'hores de cuina però val la pena fer-lo durant la temporada de bolets, o sigui a la tardor.

Ingredients per 24 canalons:

24 canalons
40 g de ceps secs
200 g de rossinyols
2 cullerades de vi ranci
1 l de llet
Una cullerada de ceba picada
9 cullerades rases de maizena
Oli, sal i pebre negre
3 cullerades de sofregit de tomàquet (opcional)
100 g de formatge de bola ratllat

Elaboració

Una hora abans de començar a cuinar, poseu els ceps en remull amb un vas d'aigua.

En una paella gran poseu una mica d'oli, els rossinyols rentats i els ceps amb la meitat de l'aigua. Reserveu l'altre meitat per la beixamel. Afegiu una mica de sal, pebre negre, el vi ranci i coeu-ho a foc alt per evaporar l'aigua. Quan estiguin cuits, tritureu-los amb el braç elèctric i torneu-los a posar a la paella. Dissoleu 6 cullerades rases de maizena en mig litre de llet i afegiu-ho als bolets triturats. Poseu-ho a foc mig i aneu remenant fins que s'espesseixi la pasta. Quan es desenganxi de la paella apagar el foc.

Poseu aigua a bullir en una olla gran. Afegiu un raig d'oli i una mica de sal. Quan l'aigua bulli afegiu els canalons un a un. Deixeu-los bullir fins que es coquin, seguint les instruccions del fabricant. Un cop cuits, renteu-los amb aigua freda, poseu-los sobre el marbre de la cuina i farciu-los amb la pasta dels bolets.

Aneu fent els canalons posant-los en una plata pel forn.

Per preparar la beixamel poseu oli en un pot i sofregiu la ceba picada. Afegiu l'aigua dels ceps. Dissolgueu 3 cullerades rases de maizena en mig litre de llet i afegiu-ho. Ajustar el punt de sal i posar-ho tot a bullir remenant sense parar fins que la salsa s'espesseixi. Enretireu-ho del foc. Si us ha sobrat una mica del farcit, el podeu afegir a la beixamel.

Poseu la beixamel per sobre dels canalons, afegiu el formatge ratllat per sobre i finalment, si es vol, una mica de sofregit de tomàquet.

Gratineu-ho al forn i serviu-ho ben calent.

Si, es vol, aquests canalons es poden congelar per racions.