

מאפה קנלוני עשיר



רכיבים

- חבילה פרפקטו קנלוני - מהדורה
- חבילה תרד (300 גרם)
- חבילה גבינת כנען (250 גרם)
- גרם גבינה לבנה רכה 5% חבילות 2
- ביצה
- כפות קמח לבן
- לפי הטעם מלח
- קורט אגוז מוסקט טחון (לא חובה)
- כפית מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
- בצל קצוץ
- בצל קצוץ
- חבילות שמנת מתוקה (500 מ"ל)
- כף מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
- גרם חמאה
- כפות קורנפלור
- לפי הטעם מלח
- קורט אגוז מוסקט טחון
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס

הכנה

1. מרפדים סיר ג'חנן בקוטר 24 ס"מ או סיר עגול שמיועד לתנור בתחתית ובדפנות בנייר אפייה ומורחים עליו טיפת חמאה.
2. מחממים תנור לחום של 180 מעלות – טורבו.
3. להכנת המלית - מניחים בקערה את הגבינות.
4. מטגנים במחבת את הבצל עד שקיפות.
5. מוסיפים למחבת את עלי התרד.
6. מסירים מהאש ומסננים את הנוזלים.
7. מקררים את התרד ומוסיפים לתערובת הגבינות, מוסיפים את התבלינים ואבקת המרק, קמח וביצה ומערבבים.
8. מסדרים על נייר האפייה את הקנלוני, כשהם עומדים.
9. מעבירים את המלית לשקית זילוף וגוזרים חור בקצה, מזלפים לכל קנלוני מלית עד 3/4 גובה.
10. להכנת הרוטב - מטגנים את הבצל והחמאה עד שקיפות, מוסיפים את השמנת לבישול, התבלינים והקורנפלור, מערבבים היטב ומביאים לרתיחה.
11. יוצקים מעל הקנלוני את הרוטב ומכסים בנייר אפייה עגול ומעליו נייר כסף.
12. אופים כ-40 דקות.
13. מסירים את נייר הכסף והאפייה, מפזרים למעלה את הפרמזן ומחזירים לתנור לעוד 6 דקות, או עד הזהבה.

60 דקות

8 servings 8