

Kaneloni sa rikotom i pečurkama



Potrebno malo vežbe

Sastojci za tepsiju (35 x 25 cm), za 10 porcija:

Bešamel sos:

3 glavice luka, manje
malo žalfije, 8 malih peteljki
60 g maslaca ili margarina
4 kašike pšeničnog brašna
1,2 l mleka
1 kašika rendane kore limuna
so
sveže mleveni crni biber
sveže rendano muškatno orašće

Fil:

100 g semenki pinjola
350 g šampinjona
6 kašika maslinovog ulja
1/2 vezice peršuna
200 g parmezana
1,75 kg rikota sira (sveži sir)
1 žumance
so
sveže mleveni biber
sveže rendano muškatno orašće
oko 400 g kanelona, nekuvanih
12 crnih maslinki
10 koktel paradajza

Priprema:

1. Pripremite: Oljuštite luk i iseckajte na sitne kocke. Žalfiju operite, osušite. Sa dve peteljke skinite listiće i sitno ih iseckajte. Preostalu žalfiju ostavite po strani. Za fil semenke pinjola propržite u tiganju bez dodavanja masnoće, tako da dobiju zlatno-žutu boju i prespite ih na tanjir da se ohlade.



2. Bešamel sos: Otopite maslac ili margarin u šerpi. Kratko prodinstajte kockice luka. Dodajte brašno i mešajući zagrevajte sve dok ne dobije bledo žutu boju. Dolivajte mleko i mešajte metlicom za šne, pritom pazite da se ne stvore grudvice. Dodajte sitno seckane listiće žalfije i koru od limuna u sos, mešajući pustite da provri. Začinite solju, biberom i muškatnim oraščićem po ukusu.

3. Fil: Sitno iseckajte semenke pinjola. Šampinjone očistite i grubo iseckajte. Zagrejte maslinovo ulje u tiganju. Dobro prodinstajte šampinjone, posolite i pobiberite. Peršun operite, osušite i sitno iseckajte, pa dodajte u šampinjone. Ostavite smesu da se ohladi. Zagrejte rernu.

Gornji i donji grejači: oko 180° C (prethodno zagrejati rernu)

Topao vazduh: oko 160° C (prethodno zagrejati rernu)

Gas: stepen 3 (prethodno zagrejati rernu)

4. 150 g parmezana sitno narendajte. Rikotu sipajte u činiju. Dodajte pinjole, šampinjone, žumance i rendani parmezan i sve dobro pomešajte. Začinite po ukusu biberom, solju i muškatnim oraščićem.

5. Sipajte bešamel sos do 1 cm visine u tepsiju. Rikota smesu sipajte u špric i time napunite kanelone. Stavite jedan sloj kanelona na sos, prekrijte bešamelom, pa ponovite postupak i prelijte preostalim bešamelom. Preko toga narendajte preostali parmezan i pecite u donjoj trećini rerne.

Vreme pečenja: oko 40 min.

Napomena: Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.

Koktel paradajz operite i prepолоvite. **Nakon 30 minuta pečenja** preko kanelona stavite peteljke žalfije, paradajz i masline i pospite grubo mlevenim biberom. Ispecite kanelone do kraja.