

EL CANELO PERFECTE NO TÉ MISTERI

1. Agafa paper i boli i pregunta a la teva àvia per la seva recepta. Estarà encantada de fer-te partícip dels seus secrets de cuina!
2. Necessites ingredients frescos i de qualitat. Apropa't fins al mercat o la teva botiga habitual, t'ajudaran a seleccionar-los.
3. Durant l'elaboració posa molt d'afecte i paciència. El procés és senzill però laboriós.
4. Pel farcit et recomanem carn de porc i vedella, una mica de botifarra, foie gras trufat, pastanagues i ceba.
5. Pots potenciar la melositat del farcit afegint quan es refredi pa sucac amb llet.
6. Fes porcions de 35-40g i embolica-les amb la pasta.
7. Amb mantega, farina, llet i nou moscada prepara una beixamel suau.
8. Vols donar-li un gust diferent? Afegeix a la salsa uns bolets picats.
9. Cobreix els canelons amb la beixamel i una mica de formatge.
10. Gratina'ls just abans de servir-los. Posant mantega al damunt aconseguiràs un daurat irresistible!

AQUESTS 10 PUNTS ES PODEN RESUMIR EN UN DE SOL:

Si no tens temps de fer-los, compra'ls als establiments de Gremicarn. SÓN TAN BONS QUE NO ES DIFERENCIEN DELS QUE FA L'ÀVIA!

IMPORTANT: Conservar a la nevera.