

CANNELONI "A LA PIEMONTESE"

(para 15 personas)

Ingredientes

2 paquetes de acelgas  
6 paquetes de espinacas  
1 cebolla  
nuez moscada  
queso parmesano  
sal y pimienta  
3 cucharadas de mantequilla  
5 huevos  
3/4 taza de leche  
24 Canneloni  
1/8 de carne de chancho  
1/8 de salchichas italianas

Preparación

Las acelgas y las espinacas se cuecen y pasan por la licuadora. SEPARADAMENTE se pica fino la cebolla, cuando esté dorada se le añade las acelgas y espinacas, la pimienta, la sal, nuez moscada, el queso rallado, la mantequilla restante y las carne de chancho y las salchichas molidas. Luego se procede a rellenar los caneloni cocidos de antemano, con esta preparación y se acomoda uno al lado del otro, en un pyrex o fuente de horno bien enmantecado. Luego se cubre con la siguiente preparación:

Se baten 5 huevos, se añade sal, pimienta, nuez moscada y queso parmesano; además una taza de leche. Esto se vierte sobre el molde a manera de baño y se pone a horno MODERADO hasta que dore.

CANELONES "A LA ROSSINI"

Ingredientes:

1/2 taza de carne de pollo sancochada  
100 grms. de lomo.  
1 cebolla picada.  
Migas de pan remojado en leche.  
Sal, pimienta y nuez moscada.  
Mantequilla y aceite.  
1 huevo y 2 yemas.  
1 lata de crema de leche,  
1/2 taza de salsa de tomate.  
2 cucharadas de mantequilla.  
1 paquete de canelones,  
1 latita de paté.  
100 grms. de jamón.  
" " de queso parmesano.  
1/2 litro de salsa blanca mediana.  
4 cucharadas de queso parmesano.

Preparación:

Sancochar los canelones en 3 litros de agua con sal y 1 cucharada de aceite, ya cocidos, escurridos. Poner en una sartén aceite y mantequilla dorar la cebolla, incorporar el lomo picadísimo, la pechuga, paté, jamón y miga de pan exprimida, el huevo, yemas, sazonar y unirle el parmesano. Proceder a rellenar los canelones y acomodarlos en una fuente de hornear enmantecada, cubrir con la salsa blanca, espolvorear con el parmesano, rociando la superficie con la mantequilla derretida y gratinar por unos m'. Servir con la salsa de tomate.