

# CANELONS FARCITS DE MARISC

## INGREDIENTS (per a 4 persones)

16 làmines de pasta per a canelons	3 cebes	100 g de formatge emmental
400 g de gambes	2 tomàquets	Nou moscada
150 g de musclos	50 g de farina	Sal
250 g de vieires	50 g de mantega	Pebre negre
	1 l de llet	

## ELABORACIÓ

Cuinem la pasta dels canelons amb força aigua bullint, afegint les làmines a l'aigua d'una en una.

Afegim aigua freda a la cassola quan la pasta està cuïta, retirem les làmines d'una en una i les col·loquem en un drap de cuina una mica humit.

Pelem i piquem les cebes i els tomàquets, i preparem un sofregit.

Pelem les gambes, netegem els musclos, i tallem les gambes, els musclos i les vieires a trossets petits.

Afegim tot el marisc al sofregit, cuinem durant 5 minuts, salem al gust i reservem.

Posem la mantega en una cassola, afegim la farina un cop desfeta la mantega i cuinem durant 5 minuts.

Escalfem la llet amb una mica de nou moscada, sal i pebre negre, i l'afegim lentament a la cassola on hi ha la mantega i la farina per obtenir la beixamel, tot remenant amb l'ajuda d'unes varetes perquè no es formin grumolls.

Ajuntem la beixamel amb el sofregit on tenim el marisc i deixem refredar fins a espessir.

Muntem els canelons, els posem formatge ratllat per sobre, gratinem i servim.