

## La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

### Canelons d'espínacs amb brandada de bacallà

Ingredients: (per a 10 persones)

- 30 plaques de canelons
- 1,5 kg d'espínacs
- 25 g de pinyons
- 20 g de panses
- 1 dent d'all
- 200 g de bacallà esqueixat (dessalat)
- 300 g de puré de patata
- 3 dl d'oli d'oliva
- 1 dent d'all
- 1 l de llet
- 70 g de mantega
- 70 g de farina
- 100 g de formatge ratllat
- 20 g de mantega
- sal
- pebre blanc
- nou moscada

Elaboració:

Primer de tot, peleu les patates, talleu-les a trossos i poseu-les a bullir en una cassola amb aigua bullent i una miqueta de sal. Quan siguin cuites, escorreu-les i prepareu el puré. A part, en una altra cassola, confiteu-hi l'all amb l'oli d'oliva a baixa temperatura. Quan comenci a enrossir l'all, apugeu el foc i, tot seguit, afegiu-hi el bacallà, ben escorregut i al punt de sal. Deixeu-ho coure dos minuts i retireu-ho del foc. Ara afegiu-hi el puré de patata i tritureu-ho amb la batedora. Rectifiqueu-ho de sal i pebre.

A part, netegeu els espínacs, deixant-los en remull durant cinc minuts. Tot seguit, poseu-los a bullir durant dos minuts, escorreu-los i saltegeu-los a la catalana (amb la dent d'all, les panses i els pinyons). Quan estigui saltejat, barregeu-ho amb la brandada de bacallà i rectifiqueu-ho de sal i pebre. Ja teniu a punt el farcit dels canelons.

Prepareu la salsa beixamel. Desfeu la mantega a foc lent. Tot seguit, afegiu-hi la farina i remeneu-ho amb un batedor durant trenta segons. Incorporeu-hi la llet calenta i continueu remenant-ho amb el batedor. Rectifiqueu-ho de sal, pebre blanc i nou moscada. A la beixamel, afegiu-hi una quarta part del farcit dels canelons i tritureu-ho.

A part, en una cassola amb aigua bullent, bulliu-hi una fulla de llorer, un raig d'oli, sal i les plaques dels canelons, remenant-ho durant deu minuts amb molt de compte perquè no s'enganxin. Tot seguit, refredeu-ho amb aigua i gel. Estireu la pasta sobre un drap humit, farciu-los i enrotlleu-los. A l'hora de muntar-los, agafeu els plats dels canelons o la safata i poseu-hi, al fons, salsa beixamel. A continuació, poseu-hi els canelons i, a sobre, cobriu-ho amb salsa beixamel. Per sobre, poseu-hi el formatge ratllat i un trosset de mantega, i gratineu-ho al forn durant cinc minuts.



**escola de  
turisme**  
del Baix Penedès

Tel. 977 68 29 38

Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell