

Recepta del bolet

## CANELONS DE BOLETS AMB BEIXAMEL DE TROMPETES

Ingredients per a 4 persones:

1'5 quilos de barreja de bolets  
2 cebes grans  
200 gr. de nata  
12 plaques de pasta per canelons  
300 gr. de trompetes  
1 litre de llet  
60 gr. de farina  
60 gr. de mantega  
sal  
oli d'oliva.

### Elaboració

En una paella ben calenta saltegem la barreja de bolets amb una mica d'oli i sal, els reservem. Sofregim la ceba a talls petits en una cassola i afegim els bolets passats per la màquina de picar carn, hi posem la nata i ho deixem reduir fins que agafi textura desitjada, ho amanim amb sal i pebre. En una cassola gran amb força aigua bullint fem coure les plaques de pasta un quart d'hora i les refredem amb aigua freda i les eixuguem amb un drap. Posem el farcit dintre de la pasta i ho fem rodar, posem els canelons en una safata. Fem una beixamel amb la mantega, la farina, les trompetes saltejades i picades i la llet, ho tapem tot i ja ho podem gratinar. Es pot acabar amb una mica de formatge sec i/o tòfona ratllada al damunt.

BON PROFIT!



Jornades Gastronòmiques

# LA CUINA DEL BOLET

## LLAGOSTERA

Organitza:



Ajuntament de Llagostera



Restaurants de Llagostera

Col·labora:



Consell  
Comarcal  
del Gironès



Costa Brava

[www.costabrava.org](http://www.costabrava.org)



Diputació de Girona



LLAGOSTERA RÀDIO  
106.7 FM  
[www.llagosterradio.cat](http://www.llagosterradio.cat)



CASTELL  
PERALADA  
VINS D'AVINYÓ



del 7 d'octubre  
al 13 de novembre

Ass. de restaurants de Llagostera

# Jornades gastronòmiques de la Cuina del Bolet

## Restaurant Ca l'Artau

Ctra. de Llagostera a Caldes de Malavella Km. 2 Tel. 972 83 05 38

### Primer plat

*Parmentier de moni*

