



Carne 81 MIN FÁCIL 46 PESSOAS YÄMMI 2

## Ingredientes

### Molho bechamel:

- 620 g de leite
- 60 g de farinha
- 45 g de manteiga
- Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

### Para o recheio:

- 150 g de cebola
- 1 dente de alho
- 25 g de azeite
- 50 g de bacon
- 40 g de vinho tinto (40 ml aprox.)
- 400 g de carne picada
- Sal e pimenta a gosto

### Molho de tomate:

- 130 g de cebola
- 2 dentes de alho
- 25 g de azeite
- 1 lata de tomate aos cubos (390 g)
- 1 c. de chá de orégãos (ou manjerição)
- Sal a gosto
- 16 rolos de massa para canelones (que não requeiram pré-cozedura)

### Para gratinar:

- 100 g de queijo emmental
- <https://www.yammi.pt/receitas/canelones>

## Preparação

- 1º** Prepare o molho bechamel: Coloque no copo todos os ingredientes e programe 15 minutos, a 95°C na velocidade 3. Retire e reserve num recipiente à parte.
- 2º** Faça o recheio: no copo limpo e seco, coloque a cebola aos pedaços, o dente de alho, o azeite e o bacon e pressione a Função Triturar . De seguida, refogue 5 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 3º** Acrescente o vinho tinto e a carne, tempere com sal e pimenta e programe 8 minutos, a 100°C, velocidade 2na Rotação Inversa . Retire e reserve.
- 4º** Prepare o molho de tomate : no copo limpo e seco coloque a cebola aos quartos, os dentes de alho e o azeite e pressione a Função Triturar . Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes do copo e programe 5 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 5º** Adicione o tomate, os orégãos (ou manjerição) e o sal e programe 15 minutos, a 100°C na velocidade 2. No final do tempo programado, triture 1 minuto, começando na velocidade 3 e aumentando progressivamente até à velocidade 7. Reserve.
- 6º** Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 7º** Com a ajuda de uma colher, recheie os canelones com o preparado de carne. Disponha um pouco de molhode tomate no fundo de um pirex, coloque os canelones por cima e deite o restante molho de tomate sobre os mesmos.
- 8º** Cubra com o bechamel reservado e polvilhe com o queijo ralado. Leve ao forno cerca 30 minutos, até ficar com uma crosta dourada.