

Canelloni uit Lazio

Canelloni

12 personen; 1200 gram bloem, 1 ½ el zout, 3 el olie, 12 eieren.

1. Zeef de bloem met zout in een kom, maak in het midden een kuiltje en schep daarin de olie
2. Breek 9 eieren in een kopje en leg ze in het kuiltje (vervang eventueel de laatste 3 eieren door 6 halve eierschalen water)
3. Roer van het midden uit de olie en de eieren door de bloem, blijf roeren tot dat er een zeer gelijkmatig en soepel deeg is ontstaan. Voeg indien nodig nog enkele el. water toe.
4. Maak een doek vochtig en rol er het deeg in en laat het 30 minuten rusten.
5. Verdeel de deegbal in 6 ballen, pak er 1 en leg de rest onder de vochtige doek
6. Strooi bloem op het werkblad en rol een bal tot een rechthoek van ca ½ cm dik en leg deze op een droge doek met bloem, dek deze af met een vochtige doek.
7. Doe dit hetzelfde met de andere deegballen en dek ze elke keer af met een vochtige doek.
8. Snij uit de deeglappen stukken van 10 bij 6 cm.
9. Klop 3 eieren los, bestrijk daarmee 1 cm van de lange zijde
10. Plak de lange randen op elkaar zodat er een ronde koker ontstaat. Doe dit met alle plakken

De vulling

12 personen; 6 el olie, 400 gram boter, 3 fijngesnipperde uien, 5 geraspt wortels, 5 fijngesneden stengels bleekselderij, 500 gram champignons, 1500 gram gepelde tomaten, 800-1000 gram rauwe ham, 150 gram bloem, 1 liter bouillon van blokjes, 5 dl witte wijn, 1000-1200 gram kalfsgehakt, 400 gram parmezaanse kaas, aromapoeder, peper, zout, nootmuskaatpoeder.

1. Kook de cannelloni gedurende 10 minuten in veel kokend water met olie tegen het kleven.
2. Laat de cannelloni uitlekken. Indien geen grote pan in meerdere keren
3. Maak ca. 150 gram boter warm en smoor daarin de ui, wortel, selderij en champignons ca 10 minuten.
4. Snijd de tomaten in plakken, verwijder het zaad en voeg de helft aan de groenten toe. Maak de tomaten fijn en voeg de fijn gesneden rauw ham toe.
5. Smelt 150 gram boter, doe er de bloem bij en beetje bij beetje de bouillon en de wijn.
6. Roer door de glad gebonden saus het kalfsgehakt, laat het gehakt kruimelig en gaar worden
7. Smeer een ovenschaal (of schalen) met boter in. Leg een rooster in het midden en zet de oven op 200°C
8. Maak te groenten / ham mengsel op smaak met aroma, zout en peper .
9. Vul de cannelloni met het groenten/ham mengsel en leg deze in de schaal.
10. Maak de rest van de tomaten fijn en roer ze door de saus met gehakt en breng deze op smaak met aroma, zout, peper en nootmuskaat.
11. Giet de saus over de cannelloni en bestrooi deze met parmezaanse kaas
12. Zet de schaal (of schalen) in oven en laat het gedurende 20 a 25 minuten op 200°C door en door warm en mooi van kleur worden.