

Canelons amb bledes i formatge

INGREDIENTS

Per a 10 canelons:

- ✓ 3 manats petits de bledes
- ✓ Formatge a dauets
- ✓ Formatge emmental per gratinar
- ✓ 1 ou
- ✓ 10 plaques de canelons
- ✓ Salsa beixamel



INSTRUCCIONS:

PAS 1 Primer de tot es renten molt bé les bledes.

PAS 2 Un cop netes es tallen a trossets petits i es bullen durant 10 minuts.

PAS 3 Un cop fetes es barregen amb l'ou batut i el formatge a dauets i ho deixem reposar.

PAS 4 Es couen les plaques dels canalons segons indiqui la marca.

PAS 5 Després es farceixen els canalons, s'hi posa la beixamel per sobre, el formatge i es gratina.

Bon profit!