

CANELLONI

Sauce de base :

2 c. à thé d'huile
¾ tasse d'oignons
1 gousse d'ail
28 oz de tomates
6 oz de pâte de tomate
1 ½ c. à thé de sucre
1 feuille de laurier
½ c. à thé de basilic
½ c. à thé d'orégano
½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de marjolaine
¼ c. à thé de thym
¼ c. à thé de romarin
1/8 c. à thé de poivre

Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile et ajouter les autres ingrédients.
Cuire à découvert à feu doux pendant 1 ½ heure.

Farce :

3 c. à table d'huile
1/3 tasse d'oignons
10 oz d'épinards
½ lb de bœuf haché
½ lb de porc haché
2 c. à table de fromage parmesan râpé en poudre

Faire revenir les l'oignons, ajouter les épinards, cuire pendant 5 minutes.
Mettre de côté les épinards, faire revenir la viande et mélanger avec les épinards.

Sauce blanche :

2 tasses de lait
2 c. à table d'huile
¼ tasse de fromage râpé
1 ½ c. à table de fécule de maïs
1 c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poivre

Ajouter une rangée de sauce rouge au fond d'un plat. Par-dessus ; déposer les régattonies et recouvrir avec la sauce blanche et terminer avec une couche de sauce rouge.
Couvrir de fromage mozzarella et cuire au four à 350° F. pendant 45 minutes.