

Cannelloni bil-*pancakes*

Ghandek bżonn: (4 persuni)

Ghall-pancakes

200ml ħalib

75ml ilma

110g dqiq

Niskata melh

2 bajdiet

2 kuċċarini żejt

Ghall-mili

Mgħarfa żejt

Basla mqatta irqiqa

500g ikkapuljat tal-majjal u vitella mhallat

200g irkotta, mgħaffġa

200g spinaċi, mgħasur sew u mqatta

Ftit *noce moskata* maħkuka

Ftit bżar u melh

Zalza tat-tadam

Mgħarfa żejt taż-żebbuġa

2 sinniet tewm

Basla mqatta' rqiqa

400g tadam imqatta

Mgħarfa kunserva

Nofs kuċċarina riegnu niexef

Nofs kuċċarina zokkor

Ftit bżar mithun

200ml *besciamella*

50g ġobon parmiġġjan maħkuk

Ftit bżar mithun

Ftit *noce moskata* mithuna



Metodu:

Ibda billi tagħmel il-*pancakes*

Hallat il-ħalib ma' l-ilma

Għarbel id-dqiq u l-melħ fi skutella mdaqqsqa

Għamel ħofra fid-dqiq u itfa' il-bajd fiha

Hawwad il-bajd biex tiġbor id-dqiq kollu mil-ġenb ta' l-iskutella

Żid it-taħlita tal-ħalib bil-mod il-mod, waqt li thawwad sew

Meta tkun zidt it-taħlita kolla, ħabbat sew ħalli ma jifdalx boċċi fit-taħlita

Saħhan taġen sew bi ftit butir

Imsaħ it-taġen biex tneħhi il-butir eċċessiv

Itfa kuċċarun mit-taħlita fit-taġen u ara li il-qiegħ ikun miksi bit-taħlita sew

Meta tara li il-*pancake* tinqala' mit-taġen, aqleb il-*pancake* biex issajjar in-naħa l-oħra

Halli għal ftit sekondi u aqleb għal fuq platt

Kompli sakemm tuża it-taħlita kollha

Għall-mili, aqli il-basla fiż-żejt

Meta dīn tirtab, żid l-ikkapuljat u sajjar sew

Nehhi minn fuq in-nar

Żid l-irkotta, spinaċi, bżar, melħ, *noce moskata* u ħallat sew

Agħmel iz-zalza billi taqli il-basla u t-tewm fiż-żejt

Żid it-tadam imqatta, il-kunserva, ir-riegnu u z-zokkor

Sajjar sew sakemm jonqos l-ammont ta' likwidu

Itfa ftit mili fuq kull *pancake*

Itwi il-ġnub fuq il-mili, u fforma romblu

Poġġi il-cannelloni f' saff wieħed f' kontenitur

Hawwad il-*besciamella* mall-ġobon tal-ħakk, bżar mithun u *noce moskata*

Ferrex fuq il-cannelloni

Ferrex iz-zalza tat-tadam fil-wiċċ

Sajjar f' forn moderat għal-30 minuta