Canelones Crujientes de Mortadella con Bechamel de Pistachos

Ingredientes

Sal: c/n A gusto
Huevos: 6 Unidades
Grana Padano: 200 Gramos
Harina 00: 580 Gramos
Mortadella italiana: 500 Gramos
Ricotta: 250 Gramos
Nuez Moscada: c/n A gusto
LECHE ENTERA: 1 L
Harina: 100 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Pistachos: 1 Puñado

Preparación de la Receta

- Comenzamos preparando la masa de los canelones

Para ello

- Mezclamos en un bowl la *harina* con los huevos hasta obtener una masa homogénea
- Seguimos amasando fuera del bowl hasta que quede lisa
- Envolvemos en papel film y dejamos reposar 20 minutos en la nevera.
- Por otro lado, cortamos grosso modo la mortadela y la mezclamos con la *ricota*
- Reservamos en un bowl.
- Estiramos la pasta dejándola con un grosor de 2 o 3 milímetros
- Cortamos en rectángulos y rellenamos con la mezcla de la mortadela y la *ricota*, dejando un par de centímetros de pasta sin relleno para poder cerrarlo bien
- Pincelamos los bordes con una yema y cerramos los canelones sellando bien todos los bordes.
- Después freímos los canelones en una sartén con aceite de oliva hasta que comiencen a estar dorados
- Aparte, hacemos la bechamel en una *cacerola* derritiendo la *mantequilla* y añadiendo la *harina*
- Agregamos la leche poco a poco sin dejar de remover y dejamos cocer hasta que la salsa espese
- Salpimentamos, agregamos los pistachos y trituramos.

- Ponemos los canelones en una bandeja y cubrimos con la bechamel de pistachos
- Añadimos Grana Padano rallado y gratinamos en el horno hasta que estén dorados
- Servimos con más pistachos por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canelones-crujientes-de-mortadella-con-bechamel-de-pistachos