

معكرونة الكانيلوني بالجبنة والبقدونس

المقادير:

- علبة معكرونة الكانيلوني (20 حبة تقريباً)
- 1/2 كيلو جبنة بيضاء قليلة الدسم
- 1 باقة من البقدونس
- 2 حبة بصل
- 1 كوب نشاء الذرة
- 1 كوب حليب بودرة خالي من الدسم
- 1 كوب كريما الطبخ خالية من الدسم (Crème Fraiche)
- 1 ملعقة صغيرة محلب
- 1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- 1/2 ملعقة صغيرة بهار أبيض
- 3 ملعقة صغيرة طحين فرخة
- ملح

طريقة التحضير:

تنقع الجبنة بالماء لمدة 3 أو 4 ساعات وتصفى وتمعّس لتنعّم. تضاف الفرخة للجبنة وتخلط جيداً. ثم تضاف 1/2 ملعقة محلب والقليل من جوزة الطيب. يفرم البقدونس والبصل بشكل ناعم ويضافوا الى خليط الجبنة.

تحشى معكرونة الكانيلوني من دون سلق. وتوضع في صينية مع القليل من الماء في كعب الصينية.

الصلصة: يخلط الحليب البودرة مع نشاء الذرة مع البهار الأبيض, المحلب, وجوزة الطيب على الناشف. يضاف الماء ويخلط المزيج جيداً على البارد. بعدها يسخن المزيج مع تحريك مستمر ليصبح سميكاً. تضاف كريما الطبخ فوق الصلصة وتخلط جيداً. وتسكب فوق المعكرونة المحشية بالجبنة. ترش الحشوة المتبقية فوق الصلصة. توضع الصينية في الفرن لمدة 15 دقيقة تقريباً.