

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Caro

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 1 PLACA D ECANELONS
- 1 CEBA GRAN
- 1 PORRO
- 2 POTS DE BOLES O DE EL TEMPS
- 3 AILLGS
- CREMA D ELLET
- 1 TRUFA RATJADA
- 1 TROS DE FUA

**Preparación:**

### Paso 1

En una paella posarem els alls picats i deixarem dora, afegirem la ceba ja tallada posarem el bolets i rostirem afeixirem el pebre, la sal i el tros de fua, rosstirem de nou tot junt, afegirem una mica de crema de llet i ratjarem la trufa, remenarem be perquè es barreixin els sabors passarem tot per el turmix. (Es recomane que reposi una horeta), mentre bullirem la placa de el canelons dins l'aigua i ficarem una fulla de llaur un polset de sal i un tros de mantega per que no s'enganxin les plaque de els canelons, per enrollar els canelons necessitem una placa de forn que sucarem amb mantega i els posarem dintre ja enrollats, a continuacio ficarem la beixamel i ratjarem una mica mes de trufa passant el formatge rallat per gratinar.