



## INGREDIENTS

- 400g bacallà sense sal (llom)
- 150g patates
- 100g espinacs
- 8 prunes sense pinyol
- 30g pinyons fregits
- 30g formatge emmental ratllat
- 1 capsa plaques de lasanya

### Per la beixamel de poma

- 750ml llet
- 50g mantega
- 50g farina
- Sal i pebre blanc
- Nou moscada
- 1 poma

## ELABORACIÓ

1. Enfarinem el bacallà i el fregim lleugerament.
2. Coem els espinacs. Escorrem i reservem.
3. Tallem les patates a daus i les bullim. Escorrem i reservem.
4. Saltegem les prunes.
5. Triturem el bacallà, els espinacs i les patates. Afegim les prunes trinxades. Reservem.

### Per la beixamel

1. Triturem la meitat de la poma amb la llet.
2. Desfem la mantega, afegim la farina, la torrem, hi incorporem sal, nou moscada i ho lliguem amb la llet de poma.
3. Afegim 4 cullerades de beixamel al farcit i els pinyons fregits.
4. Bullim les plaques de lasanya les posem sobre un drap i les anem farcint, embolicant com si fos un caneló.
5. Pel muntatge, posar al fons del plat beixamel, a sobre el caneló, regar per sobre lleugerament amb beixamel, uns daus de poma fregits i formatge ratllat.
6. Gratinem lleugerament.

## NOTES:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

