

## PREPARACIÓ

1. Tallem les cebes a mida ben menuda i ..... enrossim en una cassola amb un bon raig d'oli d'oliva verge extra i una fulla de llorer.
2. Posem a bullir la nata juntament amb la llet .... salem.
3. Fem un roux posant, en un pot, 50 g de farina i 50 g de mantega ha de coure a foc baix durant 10' sense deixar de remenar i vigilant que no es cremi.
4. Quan la ceba estigui feta .... afegim els tomacons ratllats.
5. Afegim la llet amb la nata al roux i no deixem de remenar fins aconseguir la textura de beixamel.... posem sal, pebre blanc i nou moscada quan .... tinguem amb la textura que volem .... retirem del foc i ... filmem a pell amb paper transparent perquè no s'hi faci crosta.
6. Afegim els cigrons al sofregit i remenem.
7. Posem una olla grossa amb molta aigua .... tapem i .... posem a bullir.
8. Pelem un gra d'all .... laminem i .... posem en un pot petit amb oli d'oliva verge extra .... fem ballar un minut, just que comenci a canviar de color i el retirem del foc. .... posem una cullerada de pebre vermell fumat dolç i un raig de vi blanc sec .... tornem a escalfar uns segons i .... afegim a la cassola dels cigrons.
9. Salem l'aigua on bullirem les plaques de caneló. Perquè no s'enganxin .... posem una a una, en vertical i deixant uns segons entre una i l'altra. Han de bullir durant 5'.
10. Esmicolem el mató damunt la cassola dels cigrons i .... remenem tot bé.
11. Traiem les plaques de caneló, una a una, i .... posem en un bol gros amb aigua i gel per tallar-ne la cocció.
12. Estirem un drap de cuina i .... posem les plaques de caneló, separades entre elles perquè es vagin eixugant.
13. Afegim una tercera part de la beixamel a la cassola dels cigrons .... aixafem i remenem tot bé amb una forquilla .... afegim julivert picat i posem el farcit dins una mànega pastissera ens ajudarà a repartir-ho millor.
14. Agafem una safata d'anar al forn i .... posem beixamel al fons de manera que quedi ben cobert damunt .... posem una capa de làmines de caneló i, damunt d'elles, una capa de farcit. .... repetim fins a completar la lasanya .... hem d'acabar amb una capa de làmines de caneló i .... cobrim tot amb beixamel.
15. Traiem del congelador formatge de rulo de cabra. .... ratllem tot pell inclosa .... posem damunt la lasanya i .... enforem a 220° durant 15'.
16. Servim afegint unes fulles d'alfàbrega tallada per sobre.