Conchiglioni z łopatką pod beszamelem

Składniki

- pomidory z czarnuszką i czosnkiem niedźwiedzim
- sól morska do smaku
- 0.5 szt. cukinia
- 1 szt. czerwona papryka
- 3 łyżki oliwa
- 0.5 kg łopatka wieprzowa
- 80 g żółty ser-gouda
- 1 szczypta pieprz syczuański do smaku
- 2 łyżki masło
- 1.5 łyżki mąka pszenna
- 500 ml mleko 3,2%
- 1 szczypta biały pieprz
- 1 szczypta gałka muszkatołowa
- 1 szczypta sól do smaku

Sposób przygotowania

Mięso z łopatki myjemy kroimy na mniejsze kawałki i mielimy w maszynce do mięsa.Warzywa myjemy, paprykę wydrążamy z nasion kroimy w kostkę razem z cukinią i porem. W głębokiej patelni lub woku rozgrzewamy oliwę przesmażamy por, po chwili wrzucamy mięso,smażymy, podlewamy bulionem i dusimy około 10 minut, po tym czasie dodać paprykę i cukinię, trzymać cały czas na wolnym ogniu. Pieprz syczuański rozetrzeć w moździerzu razem z przyprawą z pomidorów i doprawić mięso do smaku, posolić. Wymieszać, zestawić z ognia.Muszle ugotować all dente w osolonym wrzątku ułożyć na desce każdą muszlę osobno aby się nie posklejały. Przygotowanym farszem napełnić każdą muszlę z osobna.Sos beszamelowy: W garnku roztopić masło dodać mąkę pszenną i wymieszać na gładką pastę, wlać mleko, cały czas mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować około 2 minut aż sos zacznie gęstnieć.Wylać na dno naczynia żaroodpornego, ułożyć w sosie muszle z mięsem, posypać startym drobniutko serem żółtym, przykryć naczynie folią aluminiową, wstawić do nagrzanego piekarnika do 180*c i zapiekać około 10-15 minut. Podawać gorące.

- 26 sztuk conchiglioni
- 1 szt. duży por
- 200 ml rosół lub bulion warzywny