

Τα πιο γρήγορα κανελόνια με ραγού μελιτζάνας, ανθότυρο και crumble παξιμαδιού

Μερίδες: 5 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 45 λεπτά

Σκεύος: πυρίμαχο σκεύος ή ταψί 30Χ20εκ.

Φυλάμε το φαγητό καλυμμένο στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά για τα κανελόνια:

- 500 γρ. ανθότυρο
- 1 βάζο μελιτζάνες ραγού ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
- 4-5 φύλλα βασιλικού, ψιλοκομμένα
- 180-200 γρ. κανελόνια
- 80 ml νερό

Υλικά για το crumble:

- 1 σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη
- 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 5-6 φύλλα βασιλικού, ψιλοκομμένα
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 5-6 παξιμαδάκια χαρουπιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τα κανελόνια. Βάζουμε σε ένα μπολ τα $\frac{3}{4}$ του ανθότυρου και το λιώνουμε με ένα πιρούνι. Προσθέτουμε τα $\frac{3}{4}$ του βάζου με τις [μελιτζάνες ραγού ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) και τον βασιλικό και ανακατεύουμε καλά.

2) Γεμίζουμε τα κανελόνια και τα τοποθετούμε κολλητά και ομοιόμορφα σε μία στρώση σε λαδωμένο σκεύος. Αν κάποια κανελόνια δεν μας χωράνε στο σκεύος, τα κόβουμε στη μέση. Αν μας περισσέψει γέμιση, την ρίχνουμε ανάμεσα στα κανελόνια.

3) Ρίχνουμε το νερό στο βάζο με τις υπόλοιπες [μελιτζάνες ραγού ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), ανακινούμε καλά και περιχύνουμε με το μείγμα τα κανελόνια. Πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο ανθότυρο.

4) Καλύπτουμε το σκεύος με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα, για 30 λεπτά.

5) Για το crumble ανακατεύουμε σε μπολ το σκόρδο, το ελαιόλαδο, τον βασιλικό και αλατοπιπερώνουμε κατά βούληση. Σπάμε τα παξιμαδάκια σε ένα μούλι, τόσο ώστε να μην γίνουν σκόνη και να έχουν μικρά κομματάκια. Τα ανακατεύουμε στο μείγμα του σκόρδου και αφήνουμε στην άκρη.

6) Βγάζουμε το αλουμινόχαρτο, αραδιάζουμε στην επιφάνεια το crumble παξιμαδιού, ανεβάζουμε την θερμοκρασία στους 200°C και ψήνουμε για άλλα 15 λεπτά, προσέχοντας να μην αρπάξει η επιφάνεια.

7) Αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 15 λεπτά και σερβίρουμε.

Για να φτιάξουμε σπιτικό ραγού μελιτζάνας, σοτάρουμε σε μπόλικο ελαιόλαδο **1 μεγάλη φλάσκα μελιτζάνα** (ή 2 πιο μικρές) κομμένη σε κυβάκια για 5-6 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα. Μεταφέρουμε σε πιάτο την μελιτζάνα και στο ίδιο τηγάνι σοτάρουμε σε χαμηλή φωτιά **1 ψιλοκομμένο κρεμμύδι** για 8-10 λεπτά. Ρίχνουμε **1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη** και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Ρίχνουμε **1 κ.σ. τοματοπελτέ** και σοτάρουμε για 1 λεπτό ξύνοντας καλά τον πάγκο του τηγανιού. Σβήνουμε με **100 ml κόκκινο κρασί** και αφήνουμε να εξατμιστεί για ένα γεμάτο λεπτό. Προσθέτουμε μία κονσέρβα **[Ντοματάκι ολόκληρο αποφλοιωμένο ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)** (400 γρ.), τη σπάμε με την κουτάλα να διαλυθούν τα ντοματάκια και ρίχνουμε 100 ml επιπλέον νερό. Ρίχνουμε πάλι τη σοταρισμένη μελιτζάνα, αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε **1 ξύλο κανέλας** και **3-4 κόκκους μπαχάρι**, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε τη σάλτσα να σιγομαγειρευτεί για 20-25 λεπτά ή μέχρι να δέσει η σάλτσα. Προς το τέλος προσθέτουμε λίγο φρέσκο **ψιλοκομμένο βασιλικό**. Αποσύρουμε από τη φωτιά, αφαιρούμε το ξύλο κανέλας και τα μπαχάρια, αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου και προχωράμε τη συνταγή κανονικά από το βήμα 1.