

## ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΚΑΙ ΑΝΘΟΤΥΡΟ



- 1 κουτί Κανελόνια Primo Gusto
- ½ φλιτζάνι μαϊντανό
- 100 γραμ. ρεγκάτο τριμμένο
- 4 φλάσκες μελιτζάνες χωρίς την φλούδα
- Λάδι για τηγάνισμα
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
- 4 κουτ. σούπας σταφίδες ξανθές
- 1 κουτ. σούπας κουκουνάρι
- 1 αυγό κτυπημένο
- 100 γραμ. ανθότυρο κομμένο σε κύβους
- 150 γραμ. χαλούμι κομμένο σε κύβους
- 2 κουτ. σούπας τριμμένη φρυγανιά
- ½ κουτί ψιλοκομμένο τοματάκι Primo Gusto
- 50 γραμ. φέτα κομμένη σε κύβους
- 1 κουτ. σούπας λάδι
- 1 κύβο ζωμού
- αλατοπίπερο <B><I>Για την σάλτσα • ½ κουτί super Primo Gusto
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 600 γραμ. ζωμό
- ½ ποτηράκι άσπρο κρασί

Κόβουμε τις μελιτζάνες σε μικρούς κύβους. Τηγανίζουμε ελαφρά. Σε κατσαρόλα σοτάρουμε το σκόρδο με το λάδι, προσθέτουμε τον κύβο, την τομάτα και το αλατοπίπερο και βράζουμε επί 5' σε μέτρια φωτιά. Ρίχνουμε μέσα στην τομάτα, τις μελιτζάνες και σε 6' - 7', ρίχνουμε τις σταφίδες και το κουκουνάρι. Βράζουν άλλα 5'. Μόλις μισό κρυώσει ρίχνουμε το αυγό, τα τυριά, την φρυγανιά και τον μαϊντανό. Πρέπει να είναι σφιχτή ζύμη.