



przepisy.pl

Cannelloni z brokułami i mozzarellą

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- makaron cannelloni - 250 gramów
- mleko - 2 szklanki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- śmietana 18% - 3 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- masło - 125 gramów
- białe wytrawne wino - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- brokuł - 1 sztuka
- mozzarella - 250 gramów
- pierś z kurczaka podwójna - 1 sztuka
- papryka pomarańczowa - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- kukurydza - 1 opakowanie
- pomidory w puszcze - 1 opakowanie
- ser żółty - 250 gramów
- oliwa - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Brokuła oczyść, podziel na różyczki i gotuj przez 10 minut w osolonym wrzątku. Odcedź i posiekaj.
2. Zetrzyj oba rodzaje serów na tarce o grubych oczkach. Paprykę umyj, pozbaw gniazd nasiennych, pokrój w drobną kostkę. Oczyszczone pory pokrój w krążki. Umyj i osusz pierś z kurczaka, pokrój ją w drobną kostkę, dopraw. Czosnek zmiażdż.
3. Rozgrzej olej na patelni, podsmaż kurczaka wraz z papryką, dodaj pory i czosnek, dopraw do smaku. Zdejmij z ognia i dodaj kukurydzę bez zalewy, brokuły, mozzarellę i śmietanę. Całość dokładnie wymieszaj, ewentualnie dopraw solą i pieprzem do smaku.
4. Powstałym farszem nadziej cannelloni. Gotowe ułóż w wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym.
5. Przygotuj beszamel: na patelni rozpuść łyżkę masła, dodaj mąkę (cały czas mieszając), wlej szklankę mleka (nie dopuść do zważenia mleka), przypraw solą, pieprzem i gałką muskatołową. Gotowym polej makaron.
6. Następnie przygotuj sos pomidorowy: cebulę posiekaj i podsmaż na patelni, dodaj pomidory z puszki, wino, sól i pieprz, smaż kilka minut. Gotowym polej rurki.
7. Wierzch posyp obficie startym serem. Piecz w nagrzanym do 190 stopni piekarniku przez 45-50 minut.