

КАННЕЛЛОНИ



55 минут



191 ккал; БЖУ 9/13/10 (на 100 г)



450 г (каждая порция)

Ингредиенты:

куриный фарш, паста каннелони, лук, сливки, шампиньоны, сливочный сыр, прованские травы, чеснок, тимьян.



Предварительно разморозьте куриный фарш



1

Разогрейте духовку до 180 °С. Нарежьте лук мелким кубиком, грибы мелким ломтиком, сыр натрите на крупной терке, чеснок очистите и мелко порубите.



2

В сотейнике вскипятите воду, предварительно посолив. Закиньте пасту в воду и варите 3-5 минут до полуготовности. Трубочки аккуратно достаньте и выложите на тарелку, смазанную растительным маслом. Дайте остыть.



3

Обжарьте фарш с луком на сковороде на растительном масле примерно 3 минуты. Посолите, поперчите, добавьте приправу «Прованские травы».



4

Начините получившейся массой трубочки.



5

Сделайте соус. Чеснок обжарьте на сковороде на растительном масле 12 секунд. Добавьте шампиньоны, обжарьте до золотистого цвета еще 3-4 минуты. Залейте сливки, доведите до кипения, посолите, поперчите. Трубочки, уложенные в форму для запекания, залейте соусом, посыпьте тертым сыром, положите веточку тимьяна и запекайте 10-12 минут.



6

Подавайте каннелони порционно, достав их из формы для запекания.