

Cannelloni z brokułami i mozzarellą

Cannelloni z brokułami i mozzarellą – włoska klasyka w nowej odsłonie

Delikatne rurki cannelloni wypełnione kremowym farszem z brokułów, mozzarelli i kurczaka to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. To danie łączy w sobie wszystko, co najlepsze w kuchni włoskiej – świeże warzywa, aromatyczne sosy i idealnie ugotowany makaron.

Dla kogo?

Cannelloni z brokułami i mozzarellą to doskonały wybór dla rodzin z dziećmi. Brokuły ukryte w kremowym farszu z serem i delikatnym kurczakiem sprawiają, że nawet maluchy niechętnie warzywom z przyjemnością zjedzą pełnowartościowy posiłek. To także świetna propozycja dla osób ceniących zbilansowane posiłki – połączenie białka z kurczaka, warzyw i węglowodanów z makaronu tworzy pełnowartościowy obiad.

Na jaką okazję?

Ten przepis sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Cannelloni można przygotować wcześniej i zapiec tuż przed podaniem, co czyni je idealnym daniem na spotkania rodzinne. Elegancko podane, z dodatkiem świeżych ziół, będą również doskonałą propozycją na świąteczny stół.

Czy wiesz, że?

Cannelloni wywodzi się z regionu Emilia-Romania we Włoszech. Tradycyjnie nadziewane są mięsem lub szpinakiem z ricottą,

jednak wersja z brokułami to nowoczesna interpretacja tego klasycznego dania. Połączenie dwóch sosów – beszamelu i pomidorowego – to charakterystyczny element wielu zapiekanych potraw kuchni włoskiej.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z farszem, dodając suszone pomidory, oliwki lub różne rodzaje serów. Dla wersji wegetariańskiej pomiń kurczaka, zwiększając ilość warzyw i sera. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj do sosu pomidorowego szczyptę chili lub świeżą bazylię.