

Cannelloni z kurczakiem

Cannelloni z kurczakiem – klasyka w nowej odsłonie

Cannelloni z kurczakiem to **doskonały pomysł na rodzinny obiad**, który łączy w sobie włoskie tradycje z uniwersalnym smakiem. Soczyste kawałki kurczaka, aromatyczne przyprawy i kremowy sos beszamelowy tworzą harmonijne połączenie, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Dla kogo?

To danie sprawdzi się idealnie dla całej rodziny. Dzieci pokochają kremową konsystencję i delikatny smak, a dorośli docenią *bogactwo aromatów* i perfekcyjne połączenie składników. Cannelloni z kurczakiem to również świetna propozycja dla osób, które cenią sobie dania, które można przygotować wcześniej i odgrzać przed podaniem.

Na jaką okazję?

Cannelloni z kurczakiem sprawdzi się zarówno na **codzienny obiad**, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. To także doskonały pomysł na danie, które można przygotować z wyprzedzeniem przed rodzinnym spotkaniem. Elegancko podane będzie również odpowiednie na specjalne okazje.

Czy wiesz o tym?

Cannelloni to tradycyjny włoski makaron w kształcie rurek, który idealnie nadaje się do wypełniania różnorodnymi farszami. Nazwa pochodzi od włoskiego słowa „cannello”, oznaczającego „małą rurkę”. W oryginalnej wersji cannelloni wypełniano ricottą i szpinakiem, jednak z czasem pojawiły się

liczne warianty tego popularnego dania.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do farszu – spróbuj dodać *suszone pomidory*, oliwki lub świeży szpinak. Beszamel możesz wzbogacić szczyptą gałki muszkatołowej lub odrobiną startego parmezanu. Dla bardziej wyrazistego smaku, posyp gotowe danie mieszanką tartych serów i zapiekaj, aż utworzy się **złocista, chrupiąca skorupka**.