

ไก่, ริโคต้าชีส, และผักโขม คานเนลโลนี



ส่วนประกอบ:

ใส่:

2	ช้อนโต๊ะ	น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ทราเวอจิ้น
250	กรัม	เนื้อไก่ล้วนหั่นลูกเต๋า
¼	ถ้วยตวง	หอมใหญ่หั่นลูกเต๋า
2	กลีบ	กระเทียมสับละเอียด
1	กำ	ผักโขมเด็ดเอาแต่ใบแล้วหั่นหยาบ
300	กรัม	ริโคต้าชีสปั่น
50	กรัม	มอซซาเรลล่าชีสขูดพอย
¼	ถ้วยตวง	ครีม
1	ฟองใหญ่	ไข่ไก่ตีให้เข้ากัน
1	ช้อนชา	เกลือ
1	เล็กน้อย	พริกไทยดำ



ส่วนประกอบที่เหลือ:

8	ออนซ์	คานเนลโลนี	1 กล่อง
2	ขวด	นানা พาสต้าซอส (สูตรดั้งเดิม)	ขนาด 480มล
1/3	ถ้วยตวง	พามิซานชีสปั่น	
1	ถ้วยตวง	พาร์สเลย์สับละเอียด	

วิธีปรุง:

ใส่น้ำมันมะกอกลงในกระทะใช้ความร้อนปานกลางแล้วผัดไก่ หอมใหญ่ และผักโขม เคี่ยวปล่อยให้แห้งจนกระทั่งไก่สุกเอาออกจากเตาและใส่ในเครื่องปั่นและปั่นให้ละเอียด(ไม่ต้องให้เหลวเป็นน้ำ) ตักออกจากเครื่องปั่นแล้วผสมรวมกับส่วนผสมไส้ที่เหลือคนให้เข้ากันแล้วทิ้งไว้ให้เย็น

ยัดไส้ลงในคานเนลโลนีที่ยังไม่สุกยัดไส้ทั้งหัวท้ายและระวังอย่าใส่ไส้มากเกินไปจะทำให้แตกวางคานเนลโลนีที่ยัดไส้แล้วลงในถาดอบ(ที่ป้องกันไม่ให้ติดกัน)ขนาด 13x9x2 นิ้ว แล้วทำให้เตาอบร้อนจนอุณหภูมิ 170 °ซ ราดนানা พาสต้าซอส (สูตรดั้งเดิม) จนกระทั่งคานเนลโลนี ใช้เวลาประมาณ 1 ชม แล้วโรยแต่งด้วยพามิซานชีสและพาร์สเลย์ เสิร์ฟกับสลัดและขนมปังกระเทียม

ขนาดเสิร์ฟ 6 ที่

www.nanaproducts.com

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรุงเสมอ