

Κανελόνια με κοτόπουλο a la crème

Υλικά

- 500g κοτόπουλο φιλέτο (στήθος ή μπούτι)
- 1 πακέτο κανελόνια
- **400g Γέμιση Μανιταριών (Κωδ. 55029)**
- **350g Σάλτσα Τυριών (Κωδ. 55735)**
- **8g Καρύκευμα Gallina (Κωδ. 40022)**
- **170g Μπεσαμέλ Fix (Κωδ. 43855)**
- 200g σκληρό τυρί τριμμένο
- 1 κ. σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 500ml γάλα ή νερό

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε το κοτόπουλο λεπτοκομμένο σε μικρές λωρίδες με το Καρύκευμα Gallina.
2. Σε μπολ ανακατεύουμε τη Γέμιση Μανιταριών με 150g από τη Σάλτσα Τυριών, το μισό τριμμένο τυρί και το κοτόπουλο.
3. Γεμίζουμε τα κανελόνια.
4. Χτυπάμε με σύρμα το γάλα με τη Μπεσαμέλ για 1-2 λεπτά να σφίξει.
5. Τοποθετούμε σε πυρίμαχο σκεύος τα κανελόνια και περιχύνουμε την υπόλοιπη Σάλτσα Τυριών. Απλώνουμε από πάνω τη μπεσαμέλ και πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί.

Οδηγίες Ψησίματος

Προσθέτουμε 600ml νερό ή 400ml νερό και 200ml κρέμα γάλακτος. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C να γκραντιναριστεί και να πάρει χρώμα η μπεσαμέλ.

