

Κανελόνια γεμιστά με κοτόπουλο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Χρόνος προετοιμασίας: 30 Λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 30 Λεπτά

Κανελόνια – 1 πακέτο

Στήθος κοτόπουλο – 500 γρ

Κρεμμύδια – 2

Ντομάτες – 1 κιλό

Κρασί λευκό – 1/2 ποτήρι

Βούτυρο – 2 κουταλιές της σούπας

Αλεύρι για όλες τις χρήσεις – 2 κουταλιές της σούπας

Γάλα – 2 φλιτζάνια

Γραβιέρα – 1 1/2 φλιτζάνι

Τυρί κρέμα – 200 γρ

Αλάτι-πιπέρι

Ελαιόλαδο – 1 φλυτζάνι του τσαγιού

οδηγίες

Διαφορετικά κανελόνια!

Ψιλοκόβουμε το κοτόπουλο και το σοτάρουμε μαζί με το κρεμμύδι, αλατοπιπερώνουμε και μετά σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε σε δυνατή φωτιά μέχρι να πιεί τα υγρά του. Σε μια άλλη κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο και το αλεύρι και ανακατεύουμε μέχρι να πάρει χρυσό χρώμα. Προσθέτουμε το γάλα και

ανακατεύουμε για να μη μας κολλήσει. Τρίβουμε τις ντομάτες και σε ένα μπολ βάζουμε τη μπεσαμέλ, τη μισή ποσότητα από τις ντομάτες, το κοτόπουλο, τη μισή γραβιέρα και το τυρί κρέμα.

Σε ένα ταψί βάζουμε λίγη από την τριμμένη ντομάτα που έχουμε κρατήσει, αρχίζουμε να γεμίζουμε τα κανελόνια με τη γέμιση που έχουμε ετοιμάσει και τα στρώνουμε στη σειρά στο ταψί. Περιχύνουμε τα κανελόνια με την υπόλοιπη τριμμένη ντομάτα και 1 φλιτζάνι γάλα. Πασπαλίζουμε με την τριμμένη γραβιέρα και ψήνουμε στο φούρνο στους 180 για περίπου 30 λεπτά (μπορούμε αν θέλουμε να φτιάξουμε διπλή δόση μπεσαμέλ και να περιχύσουμε τα κανελόνια).

Πηγές: chefoulis.gr – clickatlife.gr