



● ROMA

Cannelloni di pollo

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Für eine weite ofenfeste Form von
ca. 2½ Litern, gefettet

Füllung

250 g Ricotta

120 g geriebener Parmesan

100 g getrocknete Tomaten in Öl,
abgetropft, in Streifen,
2 Esslöffel Öl aufgefangen,
beiseite gestellt

85 g entsteinte schwarze Oliven,
gehackt

60 g Rucola, grob gehackt

3 Esslöffel Milch

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1 Päckli Pastateig

12 Pouletfilets (ca. 450 g)

1. Ricotta und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen.

2. Pastateige entrollen, quer je sechsteln. Je ein Pouletfilet auf eine Schmalseite legen. Füllung darauf verteilen, aufrollen. Mit dem Verschluss nach unten in die vorbereitete Form legen, mit beiseite gestelltem Öl bestreichen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Person: 33 g Fett, 53 g Eiweiss,
38 g Kohlenhydrate, 2802 kJ (669 kcal)