

CANNAMELA

Paccheri farciti con spuma di pollo alla paprika



Ingredienti

- 130 g paccheri
- 300 g petto di pollo
- 150 g porro
- 30 g panna da cucina
- 1 cucchiaino paprika dolce CANNAMELA
- 20 g olio extravergine d'oliva
- 10 g burro



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
25 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno,
In padella,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
321.25*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Fare appassire dolcemente in 1 cucchiaio di olio il porro tritato.
- 2 Aggiungere il petto di pollo tritato.
- 3 Insaporire con la **paprika dolce CANNAMELA** e portare a cottura senza rosolarlo.
- 4 Frullare il pollo col porro fino a ridurlo a spuma e salare.
- 5 Incorporare parte del formaggio grattugiato, la panna e, delicatamente, gli albumi montati a neve. Mescolare bene.
- 6 Lessare in acqua salata i paccheri, scolarli molto al dente, fermare la cottura in acqua fredda e scolare nuovamente, poi ungere la pasta con l'olio rimasto.
- 7 Trasferire la farcia in un sac à poche con bocchetta tonda e riempire la pasta con la spuma di pollo.
- 8 Disporre i paccheri in una teglia da forno unta con il burro, cospargerli col formaggio rimasto e infornare 200° fino a gratinarli.