



## チキンチャトーラの焼きカネロニ

チキンチャトーラを包んで焼き上げる、ごちそうカネロニ。トマトでじっくり煮込んだチキンチャトーラをカネロニに詰め、モッツァレラチーズをのせて香ばしく焼き上げました。鶏肉の旨みとトマトのコク、とろけるチーズが重なり合う、食べ応えのある一皿です。おもてなしや週末のごちそうにもおすすめです。

### 使用商品

#### [#84 カネロニ](#)

#### [フェルーチェ ざくざくトマト](#)

(2人分) ・ディヴェッラ カネロニ 6本 ・鶏も肉 200g ・玉ねぎ(みじん切り) 1/2個 ・フェルーチェ ざくざくトマト(カットトマト) 390g ・にんにく(みじん切り) 1片 ・モッツァレラチーズ 60g ・パン粉 5g ・乾燥オレガノ、乾燥バジル 適量 ・塩、黒こしょう 適量 ・オリーブオイル 適量 ・イタリアンパセリ 適量

① フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、弱火で香りが立つまで炒める。② 一口大に切った鶏もも肉に塩・黒こしょうで下味を付け、玉ねぎを加えて炒める。③ 鶏肉に火が通ったら、ざくざくトマト、乾燥オレガノ、乾燥バジルを加え、約10分煮込む。火を止めて粗熱を取る。④ 鶏肉を取り出して1cm角程度に切り、煮汁(トマトソース)の半量とパン粉を加えて混ぜる。⑤ ④をカネロニに詰め、オープン皿に並べて10分ほど置き、なじませる。⑥ 残りのトマトソースをカネロニの上にかけて、モッツァレラチーズをのせる。⑦ 170°Cに予熱したオーブンで約30分、チーズにこんがり焼き色が付くまで焼く。⑧ 器に盛り付け、刻んだイタリアンパセリを散らす。