

Co na obiad: Domowy makaron z kurczakiem wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Makaron:

jajka	2 szt.
mąka pszenna typ 00	150 g
semolina	50 g

Sos:

pierś z kurczaka	150 g
pieprz cytrynowy	2 łyżeczki
śmietanka 30%	200 ml
czosnek	2 ząbki
pesto	4 łyżki
pomidorki koktajlowe	5 - 6 szt.
oliwa	
sól morska	

Pesto:

bazylia świeża	50 g
migdały prażone	20 g
blanszowany szpinak	40 g
oliwa	200 ml
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce łączymy semolinę, mąkę oraz jajka i całość dokładnie wyrabiamy, aż ciasto będzie jednolite i sprężyste.

Tak przygotowane ciasto zostawiamy przykryte folią spożywczą, lub w foliowym worku na 30 minut.

W tym czasie do podłużnego naczynia wkładamy bazylię, szpinak, migdały, oliwę, czosnek oraz parmezan i mielimy na jednolitą masę.

Makaron za pomocą maszynki do makaronu lub wałka rozwałkowujemy na grubość ok. 4 mm, i tnjemy w długie paski, po czym gotujemy w mocno osolonej wodzie przez 3 minuty.

W tym czasie pokrojonego kurczaka obsypujemy pieprzem cytrynowym oraz solą i na rozgrzanej oliwę wrzucamy czosnek oraz kurczaka.

Całość smażymy ok. 3 minuty, po tym czasie całość zalewamy śmietanką, dodajemy pomidorki, sól, pesto oraz makaron i redukujemy sos przez ok. 3 minuty. Gotowy makaron podajemy z liśćmi bazylii, prażonymi migdałami, parmezanem oraz oliwą.

Smacznego!