

Makaron tagliatelle z kurczakiem i pesto z rukoli



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki

makaron tagliatelle	300 g
filety z kurczaka	250 g
curry	3 łyżeczki
mozarella	50 g
oliwa	1 duża łyż.
sól	2 szczypta
pieprz	1 szczypta

Pesto:

rukola	75 g
orzechy piniowe	70 g
oliwa	70 ml
ząbek czosnku	1 szt.
parmezan	50 g
sok z limetki	15 ml
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Fileta z kurczaka pokroić na mniejsze kawałki, oprószyć solą, pieprzem, curry i odstawić na 30 minut. Po tym czasie usmażyć na oliwie.

2. Makaron ugotować al dente w lekko osolonej wodzie.

3. Pesto:

Do blendera przełożyć liście rukoli, orzechy pinii, czosnek, starty parmezan i wlać sok z limonki.

Całość zmiksować dodając stopniowo oliwę z oliwek, aż pesto nabierze odpowiedniej konsystencji, powinno być gęste, ale dość wilgotne. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

4. Jeszcze ciepły makaron przełożyć do kurczaka, następnie dodać pesto i całość dokładnie wymieszać.

5. Przed podaniem posypać mozzarellą i orzeszkami pinii.