

Makaron w kremowym sosie pieczarkowym z kurczakiem



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

makaron papardelle	200 gramów
pieczarki brązowe	200 gramów
cebula biała	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
pierś z kurczka	1 sztuka
śmietana kremówka	100 gramów
serek mascarpone	120 gramów
oliwa	2 łyżki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta
Pieprz biały mielony Prymat	szczypta
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	0,2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	0,2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1.

Pierś z kurczaka kroimy w kostkę, skrapiamy oliwą z oliwek, posypujemy solą oraz kolorowym pieprzem i smażymy na delikatnie złoty kolor*. Usmażonego kurczaka odstawiamy na chwilę.

* Kurczaka możemy zamarynować dzień wcześniej. Przed smażeniem wyciągnijmy go wcześniej z lodówki, aby mięso miało temperaturę pokojową.

KROK 2.

Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie.

Oczyszczone pieczarki kroimy w plastry. Pokrojoną drobno cebulę szklimy na oliwie z oliwek, dodajemy posiekany drobno czosnek, a następnie pieczarki, które delikatnie solimy i smażymy do momentu odparowania z nich wody.

Po tym czasie dodajemy śmietankę oraz serek mascarpone i doprowadzamy sos do wrzenia.

Doprawiamy solą, gałką muszkatołową i białym pieprzem. Dodajemy podsmażone kawałki kurczaka i dusimy chwilę pod przykryciem.

Ugotowany makaron mieszamy z sosem i gotowe! Życzę smacznego! :)