

Szparagi z kurczakiem w muszlach



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

conchiglione	250gr
masło (łyżka)	
łyżka oliwy z oliwek	
cebula dymka ze szczypiorkiem	
czosnek	
jedna podwójna piers z kurczaka	
7 szt zielonych szparagów pokrojonych w plasterki	
kulka mozzarelli pokrojonej w kostkę	
bazylia	
zielona pietruszka	
śmietana do sosów	
chlust białego wina	
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	
parmezan	starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sezon szparagowy - czas zacząć.

Musze ugotować bardzo al dente w osolonej wodzie. Przeplukać zimną wodą.

Odstawić. Na masle z oliwa zeszklić czosnek pokrojony drobno i dymkę, dodać drobno pokrojoną pierś kurczaka i szparagi. Smażyć około 5 min. Zalać śmietaną i białym winem, dodać bazylię i pietruszkę. Doprawić do smaku. Gotować następne 5 min na średni ogniu zeby sos się zredukował. Odstawić. Gdy trochę ostygnie dodać pokrojoną mozzarellę i wymieszać. Nadziewać farszem muszelki i układać je w nasmarowany masłem naczyniu do zapiekania. Posypać startym serem (ja użyłam Rapidia (to jest ser ala parmezan)). Zapiekamy około 25-30 min. w nagrzanym do 180°C piekarniku.