

Pappardelle z kurczakiem i pomidorami w kremowym sosie

Wskazówki

- Czas przygotowania: 25 minut
- 3 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 532 kcal \ B-40 g \ T-18 g \ W-51 g \ Bł-4 g

Składniki

- ✓ kurczak, filet z piersi – 2 sztuki (400 g)
- ✓ cebula – 1/2 sztuki (60 g)
- ✓ czosnek – 2 ząbki (10 g)
- ✓ masło klarowane – 1 łyżeczka (8 g)
- ✓ papryka słodka – 1 łyżeczka
- ✓ papryka ostra – 1/2 łyżeczki
- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz – do smaku
- ✓ świeża bazylija – 1 garść
- ✓ mascarpone – 1/3 opakowania (80 g)
- ✓ pomidorki koktajlowe – 2,5 garści (250 g)
- ✓ makaron pappardelle świeży* – 1 op. (250 g)

Przygotowanie

1. Kurczaka pokrój na kawałki, dopraw solą, pieprzem, papryką słodką i ostrą. Makaron ugotuj w osolonej wodzie.
2. Cebulę pokrój w kosteczkę, czosnek przeciśnij przez praszkę, zetrzyj na tarce lub drobno posiekaj. Podsmaż na maśle klarowanym.
3. Do cebuli i czosnku dorzuć kurczaka i smaż tak długo, aż białko się zetnie.
4. Dodaj pomidorki koktajlowe przekrojone na pół. Smaż jakieś 3 minuty a następnie dodaj posiekane liście bazylii oraz mascarpone. Wymieszaj dokładnie. Dodaj ugotowany makaron i wymieszaj. Przetóż na talerze i przystrój listkami bazylii.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/pappardelle-z-kurczakiem-i-pomidorami/>