

makaron z kurczakiem, groszkiem i truskawkami



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2700**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 150 g makaronu farfalle pełne ziarno
- 1 spora pierś z kurczaka
- 2 garście młodego groszku zielonego
- 2-3 garście truskawek
- 100 g kremowego serka topionego
- 150 ml białego półwytrawnego wina
- 1 jajo
- 20 g świeżo tartego pecorino romano
- oliwa, pieprz, sól, czosnek /2 ząbki/, łyżka octu z białego wina, 3-4 łyżki miodu, rozmaryn

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotuję w osolonej wodzie. Odcedzam, pozostawiając około 100 ml wody z gotowania. Studzę całkowicie pod zimną wodą.
Na patelni rozgrzewam oliwę. Smażę czosnek przeciśnięty przez praskę. Dodaję pokrojoną w kostkę pierś kurczaka i smażę około 2 minut. Dodaję serek topiony i mieszam do momentu, aż połączy się z pozostałymi składnikami. Zalewam winem i wodą z gotowania makaronu, duszę do momentu, aż kurczak będzie gotowy.
Groszek oczyszczam i pozbawiam włókien. Dokładam do patelni /można dolać wina/ i duszę 2-3 minuty. Dodaję makaron i mieszam. Podgrzewam do zagrzania kokardek. Solę i pieprzę do smaku.
Pod koniec gotowania dodaję pokrojone truskawki. Mieszam i podgrzewam około minuty.
Starty na drobnej tarce pecorino mieszam z rozkłóconym jajem i posiekanym rozmarynem. Zdejmuję patelnię z ognia i dodaję mieszankę jajeczną. Mieszam bardzo intensywnie, żeby jajo się nie ścięło.
Posypuję odrobiną sera i rozmarynu.
Podaję od razu.



Twoje notatki do przepisu: