

Makaron z kurczakiem

data aktualizacji: 2024.05.18 autor: Redakcja



Na pesto:

- 75g suszonych pomidorów
- 35g orzechów włoskich
- 12 listków bazylii
- 3 ząbki czosnku
- ½-1 papryczka chili
- 50-60 ml oliwy z oliwek
- 15g parmezanu lub grana padano

Na makaron:

- 500g makaronu pełnoziarnistego
- 800g piersi z kurczaka
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- sól

Przygotowanie:

1. Makaron ugotować w osolonej wodzie wg instrukcji na opakowaniu.
2. Piersz z kurczaka pokroić w kostkę. Posolić. Na łyżce oliwy z oliwek podsmażyć do miękkości mięsa.
3. Orzechy włoskie uprażyć na suchej patelni, ciągle mieszając, by ich nie przypalić. Następnie wszystkie składniki wrzucić do blendera i dokładnie zmiksować do pożądanej konsystencji. Pesto wymieszać z kurczakiem i ugotowanym makaronem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosc/item/38316-makaron-z-kurczakiem>