



Pasta estiva

Hozzávalók:

3 gerezd fokhagyma
1 hüvelykujjnyi gyömbér
180 gramm szárított paradicsom
15 db koktélpáradicsom
500 gramm csirkemell
80 gramm ruccola
200 ml tejszín
500 gramm farfalle
parmezán

Elkészítés:

- 1 A húst és a szárított paradicsomot csíkokra, a gyömbért és a fokhagymát apróra, a koktélpáradicsomokat félbe vágjuk. Közben feltesszük főni a vizet a tésztahoz.
- 2 Olaj és vaj keverékén aranyszínűre sütjük a csirkecsíkokat, sózzuk, borsozzuk, majd kiszedjük.
- 3 A visszamaradt olajon megfuttatjuk a gyömbért és a fokhagymát, majd rádobjuk a szárított paradicsimot is. Sóval és borssal ízesítjük.
- 4 Kicsit pirítgatjuk, majd visszarakjuk bele a csirkét, azzal is pirítgatjuk, végül a tejszínnel kiforraljuk. Beledobáljuk a koktélpáradicsomokat.
- 5 Az al dentére főtt tésztát rádobjuk, összekeverjük, és el is zárjuk alatta a hőforrást. Jöhet rá a ruccola, ami pillanatok alatt összeesik. Jól átkeverjük, azonnal tálaljuk. Nem sajnáljuk róla a reszelt parmezánt.

Megjegyzés: