



przepisy.pl

Makaron conchiglie z kurczakiem i serem pleśniowym

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- 400 g makaronu conchiglie (duże muszle)
- 100 g świeżo startego parmezanu
- 2 łyżki oliwy extra virgine
- 2 filety z piersi z kurczaka pokrojone w paski w poprzek włókien, przyprawione solą i pieprzem
- 50 g orzechów włoskich utłuczonych w młynku
- 100 g mascarpone
- 4 łodygi selera naciowego obrane z włókien i pokrojone w cienkie słupki
- 50 g masła lub margaryny
- liście bazylii do dekoracji

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Duże muszle można nie tylko łączyć z sosem, jak zwykły makaron, ale i nadziewać po ugotowaniu różnymi farszami i zapiekać. Wyjątkowo ładnie prezentują się na talerzu!
2. Zagotuj wodę, wrzuć kostki bulionowe, gotuj minutę, mieszając. Wrzuć makaron, ugotuj al dente, mieszając od czasu do czasu, aby się nie posklejał. Zahartuj pod zimną wodą (możesz wymieszać z odrobiną oliwy). Bulion pozostaw w garnku. Zrób sos: roztop masło na patelni, zmniejsz ogień, włóż seler, smaż, aż będzie miękki. Zdejmij z ognia, wymieszaj z mascarpone. Przełóż do metalowej miski z roztartym serem pleśniowym, wymieszaj, dodając orzechy. Garnek z bulionem ustaw na małym ogniu, ustaw na nim miskę z sosem serowym, tak aby dno miski nie dotykało powierzchni bulionu. Podgrzewaj, mieszając od czasu do czasu, aby sos pozostawał ciepły w czasie, gdy ty będziesz smażyć kurczaka na oliwie i mieszać go z makaronem. Na ogrzane talerze przełóż porcje conchiglii i mięsa, polej ciepłym sosem, posyp parmezanem i udekoruj bazylią.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl