



przepisy.pl

Makaronowe muszle faszerowane kurczakiem



 70 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- duże muszle makaronowe - 16 sztuk
- skrzydełka kurczaka - 1 kilogram
- suszone pomidory - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- orzeszki pinii - 80 gramów
- kapary - 2 łyżki
- twarde ser mozzarella, starty - 100 gramów
- ser parmezan, starty - 100 gramów
- pomidory pelati - 2 puszki
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- średnia cebula - 1 sztuka
- mała marchewka - 1 sztuka
- seler naciowy - 100 gramów
- oliwa - 3 łyżki
- Przyprawa do skrzydełek kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka
- sól do smaku - 1 szczypta
- pieprz do smaku - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Muszle makaronowe wrzuc do gotującej się wody, gotuj 2-3 minuty, przelej zimną wodą i rozłóż na tacce, aby odciekły z jej nadmiaru.
2. Skrzydełka oprósz obficie przyprawą Knorr, rozłóż na blaszce do pieczenia wyłożonej pergaminem i wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C na ok. 30-40 minut. Upieczone skrzydełka wystudź, oddziel od kości, drobno posiekaj.
3. Posiekaj czosnek, natkę pietruszki, kapary, suszone pomidory. Na tarce zetrzyj marchewkę i selera, a cebulę drobno posiekaj. Orzeszki upraż na suchej patelni na złoty kolor.
4. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż na złoty kolor cebulę, marchew i selera, dodaj czosnek i smaż jeszcze chwilę, a następnie zalej wszystko pomidorami z puszki. Całość gotuj na wolnym ogniu co najmniej 10-15 minut, mieszając co jakiś czas.
5. Powstały sos dopraw do smaku szczyptą soli, pieprzu, oregano. Następnie zmiksuj w kielichu blendera i wlej do szerokiego naczynia żaroodpornego. Odstaw na bok.
6. Mięso ze skrzydełek pomieszaj z tartymi serami, natką pietruszki, orzechami, kaparami. Farsz umieść w muszlach makaronowych, a pełne muszle ułóż w pomidorowym sosie. Naczynie przykryj folią aluminiową, wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na ok. 30 minut. Po tym czasie zdejmij folię i całość piecz jeszcze ok. 10 minut, aż makaron się zarumieni.