

MAKARON PAPARDELLE W KREMOWYM SOSIE Z SERA PLEŚNIOWEGO ZE SZPARAGAMI I GRILLOWANĄ PIERSIĄ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO

do 45 min

Lista składników:

- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 1 łyżka posiekanych kaparów z zalewy octowej
- 1 łyżka uprażonych orzeszków Pini
- 100 g sera pleśniowego
- 100 ml białego wytrawnego wina
- 2 ząbki czosnku
- 200 g makaronu papardelle
- 200 ml śmietany 36%
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 4 piersi z Kurczaka Zagrodowego zamarynowane w oliwie czosnku tymianku soli oraz pieprzu
- 80 g sera parmezan w płatkach
- gałka muskatołowa
- garść posiekanych pomidorów suszonych
- Pęczek zielonych szparagów
- pieprz biały mielony
- sól



Przygotować szparagi: odciąć ich łukowate końcówki, a następnie ugotować krótko we wrzącej, osolonej i pocukrzanej wodzie. Następnie szybko wystudzić w wodzie z lodem, osuszyć i pokroić na mniejsze kawałki. Na oliwie z oliwek zeszklić cebulę z czosnkiem, wlać wino i dodać ser pleśniowy. Gdy ser zacznie się rozpuszczać,

wlać śmietanę i cały czas mieszając gotować aż sos znacznie gęstnieć. W trakcie dodać pomidory suszone, orzeszki pini oraz kapary i doprawić sos do smaku. Do sosu dodać przygotowany wcześniej makaron oraz szparagi i delikatnie wymieszać. Zamarynowane piersi z Kurczaka Zagrodowego grillować bądź usmażyć na patelni grillowej około 5 minut z każdej strony. Makaron w sosie z sera pleśniowego ze szparagami ułożyć na talerzu, na nim ciepłą pierś z Kurczaka Zagrodowego pokrojoną w plastry a całość posypać płatkami sera parmezan.