




Fusilli cu piept de pui



Ingrediente

Paste fusilli - 300 de grame
Piept de pui - 1 bucata
Rosii - 3 bucati
Ceapa - 1 bucata
Usturoi catei - 3 bucati
Delikat legume - 4 lingurite
Oregano
Ulei

 45 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Pastele se fierb in apa cu sare conform indicatiilor de pe ambalaj.
2. Ciupercile se spala se toaca si se pun la calit . Se adauga pieptul de pui care se taie cubulete si se rumeneste usor in tigaie pana capata o culoare aurie. Se adauga ceapa si usturoiul tocate marunt si se calesc usor, amestecand continuu.
3. Rosiile se taie marunt sau se dau in blender si se pun peste pieptul de pui . Daca mai este nevoie se adauga putina apa, cat sa fie carnea acoperita dar de obicei isi lasa ciupercile apa. Se fierbe la foc mic pana scade sosul si ajunge la consistenta dorita. In timpul fierberii se potriveste gustul cu Delikat legume si se azoneaza cu oregano .Pastele fierte se amesteca cu sosul de rosii si carnea. Se serveste cald. POFTA MARE!

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>