



Ingrediente

Paste - 300 de grame
Piept de pui dezosat - 250 de grame
UsturoiUnt - 50 de grame
rosie - 1 bucata
Delikat bulion - 2 linguri
Faina - 1 lingura
PiperBusuiocCiocolata Miez de lapte - 50 de grame
Ciocolata neagra - 50 de grame

 70 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Pastele se fierb cca 15 de minute, apoi se scurg bine si se lasa deoparte pana e gata sosul.
2. Usturoiul il taiem marunt, carnea o taiem fideluta iar rosia o taiem cubulete. Intr-o tigaie punem cele 2 linguri de unt la topit, apoi adaugam usturoiul si il calim putin. Peste usturoi punem carnea sa se caleasca putin, adaugam putina apa si lasam cateva minute pana scade. Adaugam rosia taiata cubulete.
3. Amestecam intr-un bol bulionul cu faina si putina apa si amestecam bine pana se formeaza o pasta. Adaugam pasta cate putin in tigaie amestecand continuu. Punem sare dupa gust, piper si busuioc.
4. Intr-o tava unsa cu unt punem un strat de paste, apoi un strat de sos, inca un strat de paste si acoperim cu inca un strat de sos. Deasupra punem cubuletele de Miez de lapte si si ciocolata neagra dam la cuptor pt aprox 30 de minute la foc mediu. Dupa ce sunt gata mai puteti adauga cubulete de Miez de lapte in farfurie. Pofta buna!! IONUT ANTON VA DORESTE POFTA BUNA

Pofta buna!

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