




Ingrediente

Paste farfalle - 300 de grame
Piept de pui dezosat - 250 de grame
Ceapa - 1 bucata
Ardei gras rosu - 1 bucata
Vin alb - 50 de mililitri
Smantana dulce - 200 de mililitri
UsturoiParmezan - 50 de grame
Cascaval - 100 de grame
Delikat gust de Gaina - 3 lingurite
SarePiperUlei

 31 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Se fierb pastele in apa cu sare, conform instructiunilor, se scurg si se trec prin jet de apa rece.
2. Carnea de pui se taie in cubulete si se prajeste in foarte putin ulei. Ceapa se taie marunt si se prajeste in ulei, adaugam si ardeiul taiat cubulete.
3. Turnam vinul si lasam sa fiarba pana mai scade lichidul. Turnam smantana, mai amestecam putin pe foc Apoi stingem focul si adaugam usturoiul, parmezanu sau cascavalull, carnea, Delikat, sare, piper. Omogenizam sosul si turnam pastele in el.

Pofta buna!

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