

Spaghetti Milaneze cu pui si merisor



Ingrediente

Ulei de masline - 3 linguri
Piept de pui - 1 taiat cuburi
Usturoi - 4 catei
Merisoare - 30 g merisor confiat
Sare Piper Ardei iute Knorr Fix Milaneze - 1 plic
Parmezan ras Spaghete - 150 de grame

 45 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se caleste carnea (condimentata cu sare, piper) in ulei de masline (pana devin bucatile aurii), se adauga usturoiul strivit, ardeiul iute taiat marunt si merisor confiat - se amesteca 250ml apa cu continutul plicului de Knorr, apoi se toarna peste carne.
2. Se lasa la foc mic 5-7 minute, amestecand continuu - pastele se fierb conform instructiunilor de pe pachet (in general, 8 minute; la 150g spaghetti, folosim 1.5l apa).
3. Pastele scurse si trecute prin jetul de apa rece, se amesteca cu sosul cu carne, apoi se serveste punand deasupra parmezan ras.

Pofta buna!

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