

Tagiatella ze szpinakiem



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Składniki:

- Makaron tagiatella - 5 gniazdek
- Szpinak - 7 kulek
- Ser pleśniowy - 1 szt
- Filet z kurczaka - 1 szt
- Olej - 4 łyżki
- Czosnek - 1 ząbek
- Sól - szczypta
- Pieprz - szczypta

Opis przygotowania:

Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy i podsmażyć posiekany czosnek. Należy uważać aby czosnek się nie przypalił bo będzie miał gorzki smak. Dodajemy szpinak i dusimy pod przykryciem od czasu do czasu mieszając, aż szpinak będzie miękki. Międzyczasie gotujemy makaron oraz smażymy na 2 łyżkach oliwy kurczaka pokrojonego w kostkę doprawiając solem i pieprzem. Do szpinaku wrzucamy ser pleśniowy pokrojony w kostkę i mieszamy do momentu rozpuszczenia. Jak już szpinak będzie gotowy wrzucamy do niego ugotowany makaron oraz usmażonego kurczaka. Smacznego !

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!