

inköpslistan.se

Av: Isabelle

4 port

Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

ITALIENSK KYCKLINGPASTA

Helt underbar pasta med kyckling och spenat tillsammans med tagliatelle.

Ingredienser

4 port pasta tagliatelle
3 st kycklingfile
250 g bladspenat
(fryst, eller 150g färsk)
2 klyftor vitlök
6 st soltorkade tomater
(marinerade, ca 50g)
2,5 dl grädde, mellan
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
smör

Gör så här

1. Koka upp vatten till 4 portioner pasta.

2. Tina den frysta spenaten och krama ur vattnet. Skär kycklingen i små bitar. Skala och hacka vitlöken. Grovstrimla tomater och spenat.

3. Bryn kycklingen i smör i en stekpanna. Krydda med salt och peppar.

4. Lägg i tagliatelle för 4 personer i det kokande vattnet. Glöm inte salta vattnet.

5. Rör i vitlök, tomater, spenat och grädde. Låt det koka ihop några minuter tillsammans med kycklingen.

6. Servera såsen med pastan i djupa tallrikar.

TIPS! Ställ in tomma tallrikar i micron tillsammans med ett glas vatten och kör i 90 sec så blir tallrikarna varma.