



- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättagat, 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 saltorkade 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.