

Makaron z dynią i kurczakiem



Składniki

250 g makaronu
pappardelle lub tagliatelle
500 g piersi z kurczaka
400 g dyni piżmowej
200 ml śmietanki 30%
1 cebula
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka słodkiej papryki
sól i świeżo zmielony
pieprz do smaku
kilka gałązek świeżego
tymianku lub rozmarynu
do dekoracji

Opis wykonania

Dynia to obowiązkowy produkt w mojej kuchni o tej porze roku. Właśnie na dobre zaczął się sezon na nią, więc czas na nowe przepisy. Tym razem będzie to danie makaronowe. Wstążki makaronu tagliatelle z dynią, kurczakiem w kremowym sosie śmietanowym.



W osolonej wodzie ugotuj makaron al dente, według instrukcji zamieszczonej na opakowaniu. Kurczaka pokrój w małą kostkę, dopraw solą, pieprzem i słodką papryką. Dynię obierz ze skóry i usuń nasiona, miąższ pokrój w niedużą kostkę.



Cebulę i czosnek drobno posiekaj. Na patelni rozgrzej oliwę z masłem i podsmaż cebulę aż się zeszkli. Pod koniec smażenia cebuli dodaj czosnek. Na patelnię wrzuć pokrojonego kurczaka i podsmaż. Dodaj dynię i smaż na niedużym ogniu przez około 5 minut.



Wlej śmietankę, zagotuj i dodaj ugotowany, odcedzony makaron. Mieszając podgrzewaj przez około 10 minut aż sos zgęstnieje. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Danie podawaj posypane świeżymi ziołami.