

detkityumen.ru

Паста арабьата



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Лук репчатый 1 шт

Чеснок 2 зубчика

Перец чили 1-2 шт

1 банка томатов в собственном соку 400-850 г

Макароны 400 г

Куриное филе 400 г

Базилик

Сливки 20%, а лучше 33% 4 ст л

Оливковое масло 3 ст л

Соль, перец, сахар

Приготовление:

1. Для соуса лук и чеснок мелко нарезать. Чили прорезать в длину и мелко порубить. Томаты измельчить, снять кожуру если есть, и смешать с соком из банки.
2. В кастрюле прогреть 1 ст л масла. Припустить лук и чеснок. Добавить томаты и чили, довести до кипения, накрыть крышкой и томить 15 минут. Подмешать сливки. Приправить солью, перцем и 1 ч л сахара.
3. Сварить макароны как обычно. Мясо, порезанное мелкими кубиками, обжарить на 2 ст л масла до готовности, приправить солью и перцем.
4. Макароны смешать с соусом и кусочками курицы. Разложить по тарелкам. Посыпать свежим базиликом или на стадии томления соуса добавить сушеный.

20.02.2017

[Alexandra42](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/513/