Trofie con pollo e sugo al pomodoro con basilico

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Šalotka 2 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Trofie 1 balení
- Drcená rajčata 1 plechovka
- Bazalka 5 ks
- Kuřecí vývar 500 ml
- Pecorino sýr 1 hrst
- Cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Dáme si vařit vodu se solí a uvaříme v ní dle návodu těstoviny Trofie.

Kuřecí maso si nakrájíme na kostičky, které osolíme a opepříme. Šalotku nakrájíme na drobno a zpěníme na olivovém oleji,. Po chvilce přidáme kuřecí maso, které jsme nakrájeli na kostičky, osolili a opepřili a necháme opéct, přidáme prolisovaný česnek a necháme provonět. Poté přidáme drcená rajčata a promícháme. Přilijeme kuřecí vývar. Pokud jsou drcená rajčata kyselá, tak přidáme lžíci cukru. Bazalku nakrájíme nadrobno a vložíme do směsi. Vše povaříme a necháme zredukovat. Do směsi vložíme uvařené trofie těstoviny, 2 lžíce pecorino sýru a vše promícháme, aby směs se sýrem obalila těstoviny. Pokud se bude zdát, že je směsi málo, můžeme přilít trochu vody z těstovin.

Servírujeme posypané sýrem