

Курица "В кольце"



Что нужно:

- куриное филе - 1,5 кг;
- спагетти - 500 г;
- красный болгарский перец - 1 шт;
- оливковое масло - 1 стакан;
- петрушка - 1 пучок;
- кедровые орешки - 100 г;
- базилик - 1 пучок;
- чеснок - 2 зубчика;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим спагетти в подсоленной воде 10 минут (добавив при варке 1 ст. л. оливкового масла);
2. Нарезаем куриное филе средними кусочками и варим в подсоленной воде (на сильном огне) 30 минут;
3. Делаем соус песто: смешиваем в блендере до однородной массы орешки, базилик, чеснок, оливковое масло, соль и перец;
4. Сливаем воду из кастрюли со спагетти, добавляем туда мелко нарезанный болгарский перец, перчим, перемешиваем и выкладываем на форму в виде толстого кольца;
5. Перемешиваем куриное мясо с соусом песто и выкладываем в центр кольца, затем посыпаем всё мелко порубленной петрушкой.