

Макароны с курицей и фенхелем "Де ла Дрокия"



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- сок половины лимона;
- фенхель - 2 клубня;
- макароны (трубочки) - 400 г;
- изюм (белый) - 100 г;
- сыр (грана падано) - 400 г;
- молоко - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим макароны в подсоленной воде 8 минут;
2. Затем сливаем воду и добавляем в макароны мелко нарезанный фенхель;
3. Далее добавляем в макароны нарезанное кубиками куриное филе, изюм, натёртый сыр, молоко, солим, перчим и перемешиваем;
4. Выкладываем всё в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и запекаем 40 минут при 220 градусах.