

Спагетти с нежнейшей курочкой и ароматом базилика



Что нужно:

- филе куриного бедра - 1 кг (можно даже чуть больше);
- спагетти - 1 упаковка;
- свежий базилик - 1 пучок;
- томатная паста - 180 г;
- сыр твёрдый - 100 г;
- репчатый лук - 1 шт;
- чеснок - 1 зубчик;
- соль, перец, приправа для курицы - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Спагетти отвариваем в подсоленной воде, как указано на упаковке, минус 1 минута. Затем воду сливаем.
3. Обжариваем мелко нарезанный лук до лёгкой золотистости. Солим.
4. Закладываем к луку некрупно нарезанное филе, перчим, добавляем приправу для курицы и перемешиваем. Готовим 50 минут.
5. Добавляем истолчённый чеснок, перемешиваем и тушим ещё 10 минут.
6. Добавляем мелко порубленный базилик, томатную пасту, перемешиваем, выключаем огонь, но с плиты пока не убираем, даём настояться минут 15.
7. Добавляем наше шикарное мяско в спагетти и перемешиваем.