



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PACCEHERİ CON POLLO SALTATO GORGONZOLA E BROCOLİ

Il Patio

Malzemeler:

1 paket pacceri makarnası
300 gr. tavuk göğüs filetosu
100 gr. gorgonzola peyniri
250 gr. haşlanmış brokoli
200 ml. krema
2 diş sarımsak
100 gr. rende peyniri
2 kaşık ince kıyılmış maydanoz
tuz
karabiber
zeytinyağı

Hazırlanışı:

Pacceri'ler kaynayan suda 15 dakika haşlanır. Tavuk filetolar parmak şeklinde doğranır ve ince kıyılmış sarımsakla birlikte zeytinyağında sotelenir. Bunlara haşlanmış brokoli eklenerek biraz daha sotelenir ve krema ilave edilir. Krema kaynama kıvamına geldiğinde gorgonzola peyniri eklenerek sos içinde eritilir. Tuz ve karabiberle lezzeti ayarlanır. Bu sırada haşlanmış pacceri'ler ve parmesan peyniri ilave edilerek karıştırılır ve tabağa alınıp maydanozla süslenir.