

Деревенская курица со стрифидия из стамнагафи от Pallas Athena Grecotel Boutique



- 🕒 Время:
- 🍷 Сложность: средняя
- 🍳 Способ: тушение
- 📅 Сезон: круглый год
- 🔪 Назначение: горячее блюдо

Ингредиенты

На 4 порции:

- 1,200 гр курицы
- Соль-Перец
- 1 луковица
- 1 небольшая веточка тимьяна
- 6 горошин гвоздики
- 2 лавровых листа
- 6 горошин душистого перца
- 6 нарезанных красных томатов
- 1 зубчик чеснока
- 100 мл белого вина
- 340 мл оливкового масла
- 400гр пасты - стрифидья из стамнагафи

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Наливаем оливковое масло на сковороду. Желательно готовить в чугунной посуде.

Выкладывает куски куриного мяса на сковороду с разогретым оливковым маслом, слегка обжариваем до появления корочки.

Мелко шинкуем лук и чеснок, кладем в кастрюлю, даем ему слегка подрумяниться.

Добавляем куски обжаренной курицы и кладем лавровый лист, гвоздику, душистый перец, тимьян, соль, белое вино и сразу закрываем, чтоб не улетучился аромат.

Томаты натираем на терке (не в блендере!, а вручную на терке) и добавляем в готовящееся блюдо, которое на медленном огне готовится приблизительно 1 час 15 минут.

За 15 минут до готовности курицы, опускаем в кипящую воду стрифидия - пасиу и варим приблизительно 6 минут.

Выкладываем пасту на сковороду и поливаем соусом из приготовленного блюда и перемешиваем.

Сервируем блюдо в глубокой тарелке. Выкладываем макароны, сверху кладем куриное мясо.

При желании, можно добавить тертый сыр.

Приятного аппетита!

 Источник: www.grecotelpallasathena.com