



ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КУРИЦЕЙ И БРОККОЛИ

Когда твоя дочь всю свою гастрономическую жизнь, на вопрос, что ты будешь на обед, на ужин, на полудник, в ресторане, дома, в поездке - неизменно отвечает "ПАСТУ"... приходится эту самую пасту делать максимально полезной, разнообразной по вкусу, цвету и наполнению!

Понадобится:

Для начинки:

куриное филе - 2 штуки

брокколи - 1/4 головки

свежий горошек - 2 столовые ложки

тимьян - веточка

масло сливочное и подсолнечное для жарки

Для теста:

мука - 2 стакана (тут можно поэкспериментировать с мукой,

взять пополам обычную и цельнозерновую, как сделала я)

яйцо - 1 штука

масло оливковое - 3-4 столовые ложки

соль по вкусу

Для соуса:

сливочное масло - 50 граммов

мука - 2 столовые ложки

молоко - 350 миллилитров

молотый мускатный орех - щепотка

чеснок - 2 зубчика

Приготовление:

Просей муку в глубокую миску, отдельно взбей желток и смешай с растопленным сливочным маслом. Соедини масло и яйцо с мукой и замешай тесто, добавляя немного теплой воды.

Тесто заверни в пленку и отставь отдохнуть.

Приготовь соус. Для этого растопи сливочное масло в сотейнике, добавь муку и постепенно введи молоко, постоянно помешивая. Я использую давилку для пюре, чтобы не образовывались комочки.

Когда соус загустеет, выдави чеснок, добавь мускатный орех и посоли.

Отдохнувшее тесто раскатай и нарежь вручную или на специальной машинке.

Куриную грудинку помой, обсуши и нарежь тонкими полосками.

Обжарь грудинку на сливочном и подсолнечном масле до золотистой корочки на большом огне. Добавь тимьян, соль, перец. Добавь помытую и разобрannую на соцветия брокколи и горошек.

Влей соус, перемешай иними с огня.

Пасту отвари в соленой воде до полу-готовности и добавь в сковороду с курицей и соусом. Домашняя паста готова!

Подавай с натертым пармезаном.