Piersi z kurczaka w mleku migdałowym z makaronem Tagliatelle z Wakame

Kinga Bajcar

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 6 porcji

Składniki:

- Makaron Tagliatelle Bio - 1 opakowanie
- Piersi z kurczaka - 1 kg
- Mleko migdałowe Bio - 2 1/2 szklanka
- Mąka ziemniacza na Bio - 2 łyżka
- Sól - trochę
- Pieprz - trochę
- Oregano suszone Bio - trochę
- Kostki warzywne Alce Nero Bio - 2 szt.
- Masło klarowane Ghee Bio - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piersi z kurczaka myjemy i kroimy w "talarki".
Podsmażamy z obywóch stron na maśle klarownym aby odrobinę się zarumieniły.

KROK 2: Mleko migdałowe (2 szklanki) wlewamy do naczynia w którym będziemy przygotowywać danie. Doprowadzamy do wrzenia.
Do pozostałej 1/2 szklanki mleka wsypujemy mąke ziemniaczaną Bio. Gdy mąka się rozpuści - wlewamy do gotującego sie mleka.
Mieszamy. Dodajemy kostki warzywne Bio, szczyptę soli, pieprzu i oregano. Gotujemy na małym ogniu przez 5 minut.

KROK 3: Podsmażone piersi z kurczaka dodajemy do gotującego się sosu migdałowego. Mieszamy i pozostawiamy na małym ogniu na godzinę, od czasu do czasu mieszając.

KROK 4: W osobnym garnku wstawiamy wodę na makaron. Odrobinę solimy i gdy woda zacznie się gotować - wsypujemy makaron z Wakame Bio. Gotujemy nie więcej niż 4 minuty, a następnie odcedzamy makaron.

Makaron nakładamy na talerze i polewamy
sosem migdałowym z mięskiem.
Smacznego :)