

Makaron z kurczakiem i parmezanem

Sycące danie kuchni włoskiej, proste i aromatyczne

 Czas na High: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 4

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 4 piersi z kurczaka
- sól koszerne
- świeżo zmielony czarny pieprz
- 2 puszki krojonych pomidorów
- 1 cebula, pokrojona w kostkę
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżeczka suszonej pietruszki
- 1/2 łyżeczki płatków czerwonej papryki, opcjonalnie
- 500 g makaronu penne
- 1 ½ szklanki startego sera mozzarella
- 1/4 filiżanki świeżo tartego sera Parmezan
- 2 łyżki posiekanych świeżych liści pietruszki, opcjonalnie
-



Wykonanie:

Oprósz piersi kurczaka solą i pieprzem, włóż je do misy wolnowaru Crock-Pot DuraCeramic i obsmaż jeżeli masz wolnowar Crock-Pot bez powłoki DuraCeramic, obsmaż piersi na patelni. W dużej misce połącz i wymieszaj pomidory z puszki, cebulę, bazylię, oregano, pietruszkę i płatki papryki czerwonej. Piersi z kurczaka zalej przygotowaną mieszaniną pomidorów i ziół, całość wymieszaj. Przykryj i gotuj na poziomie LOW przez 4 godziny. Wyjmij piersi kurczaka z misy i rozdrobnij je, używając dwóch widelców. W dużym garnku ugotuj al dente makaron, zgodnie z instrukcją z opakowania. Do misy wolnowaru Crock-Pot wrzuć makaron i rozdrobnione mięso. Posyp z wierzchu serami i gotuj pod przykryciem na poziomie LOW przez dodatkowe 10-20 minut, aż sera się stopi. Podawaj natychmiast, ozdobione natką pietruszki, jeśli lubisz.