

GARGANELLI BUONISSIMI DI RENATA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- 1 aglio
- vino bianco
- zucchine
- petto di pollo (200gr)
- zafferano
- pepe nero
- panna da cucina
- garganelli (400gr)

Come si prepara

Sbucciare e schiacciare l'aglio, tagliare le zucchine a fiammiferino, tagliare il petto di pollo a cubetti piccoli.

Rosolare le zucchine con l'aglio e un po' di olio, una volta rosolate aggiungere il petto di pollo.

Cuocere mescolando per qualche minuto fino a che il pollo non risulti tutto omogeneo nel colore.

Bagnare con vino bianco abbondante e lasciare cuocere circa 10 15 minuti a fuoco vivace oppure fino a quando il vino si è asciugato quasi completamente.

Togliere dalla fiamma aggiungere lo zafferano e la panna, mescolare.

Nel frattempo avremo cotto la pasta.

Mescolare bene il tutto e ripassare sulla fiamma per qualche minuto, servire ben caldo e buon appetito.

Difficoltà: 2

Tempo: 40



Tags

ricetta utente, ricette utenti, pasta corta, primo, Garganelli buonissimi, garganelli

