

Kana - parsakaalipasta

Annoskoko 2-4

AINEKSET:

- 225 g nauhapastaa
- 100 g tuoretta parsakaalia pilkottuna
- 30 g voita
- 1 iso kanan maustamaton rintafile
- 1 sienikeittopussi
- 1,25 dl maitoa
- 40 g raastettua parmesaania



OHJEET:

1. Keitä iso kattilallinen suolattua vettä ja laita pastat kattilaan kiehumaan ja keitä 8-10 minuuttia, tai kunnes pasta on "al dente". Lisää parsakaali sekaan keitinveteen viimeisen neljän keittominuutin ajaksi. Siivilöi.
2. Leikkaa kanan rintafile suupalan kokoisiksi siivuiksi, ja trimmaa mahdollinen rasva pois samalla. Sulata voi keskilämmöllä pannussa ja lisää kana pannuun. Kypsennä, kunnes kana on kypsää ja hieman ruskistunutta. Lisää sekaan n. 3/4 sienikeittopussin sisällöstä harkintasi mukaan, riippuen pussin koosta, ja lisää maito ja juusto ja sekoita hyvin. Jos seos on hyvin paksua niin lisää maitoa vähän, vähän kerrallaan. Lisää pasta ja parsakaaliseos pannuun ja sekoita kaikki aineet yhteen ja lämmitä. Tarjoile heti.