



ФРИКАСЕ ИЗ ДОМАШНЕЙ КУРОЧКИ С ПАСТОЙ

Попала ко мне в руки крупная домашняя курочка и сразу отправилась во фрикасе!

Оригинальный рецепт предполагал не курицу, а пулярку... Но в нашем краю такие не водятся :) Фрикасе - это рагу из белого мяса в белом соусе, от французского глагола Fricasser - "жарить", "тушить"

Понадобится:

свободное время - 2 часа
курица домашняя - 1,5 - 2 килограмма
морковь - 1 штука
луковица - 1 штука
петрушка - пучок
гвоздика - 10-15 бутончиков

шампиньоны - 400 граммов

паста лингвини - 300 граммов

для соуса:

белое сухое вино - 400 миллилитров
сливки - 250 миллилитров
мука - 2 столовые ложки
сливочное масло - 70 граммов

соли перец по вкусу

Приготовление:

Курицу обмой, разделай, выложи в большую кастрюлю и залей холодной водой и поставь на огонь.



Морковь и луковицу очисти и воткни бутончики гвоздики. Отправь вместе с петрушкой (не развязывая пучек) к курице, посоли и поперчи. Вари бульон на среднем огне 1,5 часа.



Грибы помыть, обсушить и обжарить на сливочном масле на большом огне. Готовый бульон процедить, кости из курицы удалить, мясо нарезать ломтиками и обжарить вместе с грибами.



Вино влить в сотейник и уварить наполовину.
250 миллилитров бульона еще раз процедить и влить к вину.
Опять уварить наполовину и добавить сливки.
Довести до кипения и аккуратно всыпать муки и загустить.
Добавить сливочное масло, Посолить и поперчить по вкусу.
По необходимости перебить блендером до однородной массы!

Пасту сварить в бульоне, выложить порционно на тарелки,
залить соусом и выложить курицу с грибами!



sifood.com.ua - Фрикасе из домашней курочки с пастой