



ПЕННЕ С КУРИЦЕЙ, ГРИБАМИ И СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

У меня свой нехитрый способ приготовления соуса "Бешамель". Согласитесь очень просто?

Понадобится:

паста пенне - 300 граммов
филе с куриных бедер - 5-6 штук
бекон - 100 граммов
грибы - 150 граммов
сыр для посыпки
соль и перец

для соуса:

молоко - 250 миллилитров
мука - 2 столовые ложки
масло сливочное - 50 граммов
чеснок - 1 зубок
молотый мускатный орех - щепотка

Приготовление:

Сначала сделай соус.

Для этого в небольшой кастрюле с толстым дном на небольшом огне растопи сливочное масло, добавь муку и

перемешай. Постепенно влей молоко и с помощью "давилки" для пюре избавься от комочков. Нагревай соус пока он не загустеет. Выдави чеснок, посыпь мускатным орехом и посоли.

Курицу нарежь небольшими кусочками и обжарь на сливочном масле до золотистого цвета, посоли.

Грибы помой, обсуши и обжарь на сухой сковороде. Посоли в самом конце.

Бекон нарежь на небольшие кусочки и обжарь на сухой сковороде, добавь к бекону грибы.

Пасту отвари с кипящей подсоленной воде чуть меньше времени, чем указано на упаковке.

В разогретую сковороду всыпь готовую пасту, курицу, бекон и грибы. Влей соус и перемешай.

Готовую пасту разложи по тарелкам и посыпь любимым сыром!

Смотри видео-рецепт!