

Cu pastele nu dai gres niciodata, iar cele cu pui pot fi un adevarat deliciu!



Timp de preparare: rapid.

Numar de portii: 4.

Complexitate: usor.

Ingrediente

- 300 g paste tip penne
- 1 piept de pui
- 1 lingura cu boabe de porumb
- 1 cescuta cu mazare fiarta

- 1 lingura cu margarina
- 1 lingura cu pesmet
- 200 g cascaval
- 100 g branza telemea
- 200 ml smantana
- 3 galbenusuri
- sare
- piper

Mod de preparare

Fierbe pieptul de pui in apa cu sare, taie carnea in fasii. Separat, pune la fiert pastele conform instructiunilor de pe ambalaj.

Intr-un castron, bate bine galbenusurile cu un praf de sare. Adauga smantana, branza zdrobita cu furculita si jumatate din cantitatea de cascaval ras.

Incorporeaza pastele scurse bine, carnea de pui si boabele de porumb si mazare. Toarna compozitia intr-un vas uns cu margarina si tapetat cu pesmet.

Presara deasupra restul de cascaval si lasa la cuptor aproximativ 40-45 de minute.

** sursa - ecuisine.ro