

Курица Альфредо

1 Ингредиенты

1. 2 столовые ложки масла
2. Пачка курицы (филе)
3. Соль
4. Перец молотый
5. 1 + 1/2 кружка молока
6. 1 + 1/2 куриного бульона
7. 2 - 3 зубчика чеснока
8. Феттучини гнезда
9. 1/2 кружки сливок
10. 1 кружка пармезана или любого другого сыра
11. Зелень (по вкусу)

2 Приготовление

1. В большой сковороде на среднем или сильном огне разогрейте масло. Добавьте курицу и приправьте солью и перцем. Готовьте до золотистого цвета, по 8 минут с каждой стороны. Дайте отдохнуть 10 минут, затем нарежьте.
2. Добавьте в сковороду (сразу после курицы) молоко, бульон и чеснок. Приправьте солью и перцем и довести до кипения. Добавьте феттучини, часто помешивая, около 3 минут. Дать вариться до состояния готовности, примерно 8 минут.
3. Вмешайте жирные сливки и пармезан до однородности. Тушить, пока соус не загустеет. Добавлять молоко/сливки на глаз можно.
4. Снимите с огня и добавьте нарезанную курицу. Украсить зеленью.