MAKARON Z CUKINI Z PESTO I GRILLOWANYM KURCZAKIEM

**Składniki:**

* 2 cukinie
* 2 piersi z kurczaka
* 1/4 szklanki pesto (domowe lub kupne)
* 1 łyżka oliwy z oliwek
* Sól i pieprz do smaku
* Garść pomidorków koktajlowych, przekrojonych na pół
* Starty parmezan do posypania

**Przygotowanie:**

1. Cukinie pokrój w cienkie paski za pomocą obieraczki do warzyw lub spiralizera, aby uzyskać makaron z cukinii.
2. Piersi z kurczaka dopraw solą i pieprzem, a następnie grilluj lub smaż na patelni przez około 6-7 minut z każdej strony, aż będą gotowe. Pokrój na plastry.
3. Na dużej patelni rozgrzej oliwę z oliwek. Dodaj makaron z cukinii i smaż przez około 2-3 minuty, aż lekko zmięknie.
4. Dodaj pesto i dobrze wymieszaj.
5. Przełóż makaron z cukinii na talerze, dodaj pokrojonego kurczaka i pomidorki koktajlowe.
6. Posyp startym parmezanem i podawaj od razu.