

Ριγκατόνι με κοτόπουλο φέτα και Ελιές

Την παρακάτω συνταγή την έφτιαξε ο σεφ της Ελένης Μενεγάκη, Νικόλας Σακελαρίου live στην εκπομπή Ελένη, αποκλειστικά για το ζουμερό κοτόπουλο της Nutri Valley. Ο λόγος που χρησιμοποίησε τόσο λίγα, αγνά υλικά και ελάχιστη επεξεργασία, είναι για να αναδείξει στο έπακρο την γευστική του υπεροχή χωρίς καμία απολύτως προσπάθεια.

20 ΛΕΠΤΑ

- 500 γραμμ. Ριγκατόνι
- 2 συσκευασίες κοτόπουλο σε ελαιόλαδο Nutri Valley
- 1 ξηρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο
- 3-4 ντομάτες κομμένες σε κυβάκια
- $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι ελιές, χωρίς κουκούτσι σε ροδέλες
- 300 γραμμ. Σκληρή φέτα, κομμένη σε κυβάκια
- Ρίγανη
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι-πιπέρι

1. Σε μία κατσαρόλα με αλατισμένο νερό, βράζουμε τα ζυμαρικά 2 λεπτά λιγότερο από τον χρόνο που αναφέρεται στη συσκευασία.
2. Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο, σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο μέχρι να μαραθούν. Στη συνέχεια προσθέτουμε την ντομάτα, τις ελιές, το κοτόπουλο και ανακατεύουμε ελαφρώς για να μην διαλυθεί τελείως το κοτόπουλο. Ρίχνουμε τη ρίγανη, αλάτι και πιπέρι. Τέλος ρίχνουμε τα ζυμαρικά μαζί με την φέτα και ανακατεύουμε. Σερβίρουμε με τριμμένη παρμεζάνα και φρέσκο πιπέρι.

Tip: Το ελαιόλαδο της συσκευασίας, μπορούμε να το προσθέσετε όταν θα ρίξουμε τα ζυμαρικά σε όλα τα υλικά.

20 ΛΕΠΤΑ

- 500 γραμμ. Ριγκατόνι
- 2 συσκευασίες κοτόπουλο σε ελαιόλαδο Nutri Valley
- 1 ξηρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο
- 3-4 ντομάτες κομμένες σε κυβάκια
- $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι ελιές, χωρίς κουκούτσι σε ροδέλες
- 300 γραμμ. Σκληρή φέτα, κομμένη σε κυβάκια
- Ρίγανη
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι-πιπέρι

1. Σε μία κατσαρόλα με αλατισμένο νερό, βράζουμε τα ζυμαρικά 2 λεπτά λιγότερο από τον χρόνο που αναφέρεται στη συσκευασία.
2. Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο, σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο μέχρι να μαραθούν. Στη συνέχεια προσθέτουμε την ντομάτα, τις ελιές, το κοτόπουλο και ανακατεύουμε ελαφρώς για να μην διαλυθεί τελείως το κοτόπουλο. Ρίχνουμε τη ρίγανη, αλάτι και πιπέρι. Τέλος ρίχνουμε τα ζυμαρικά μαζί με την φέτα και ανακατεύουμε. Σερβίρουμε με τριμμένη παρμεζάνα και φρέσκο πιπέρι.

Tip: Το ελαιόλαδο της συσκευασίας, μπορούμε να το προσθέσετε όταν θα ρίξουμε τα ζυμαρικά σε όλα τα υλικά.

Ζυμαρικά με πέστο κόκκινης πιπεριάς και

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Χρόνος ψησίματος: 20 λεπτά

Συνολικός χρόνος: 20 λεπτά



Συστατικά

- 500γρ. Πλεξούδες ζυμαρικά
- 300γρ. Ψημένες πιπεριές Φλωρίνης
- 1 σκελίδα σκόρδο
- Βασιλικό
- 2 κονσέρβες κοτόπουλο σε ελαιόλαδο Nutrivalley
- Αλάτι-Πιπέρι
- Ελαιόλαδο

Βήματα

1. Βράζουμε τα ζυμαρικά να είναι al dente.
2. Παράλληλα σε ένα μπλέντερ προσθέτουμε τις ψητές πιπεριές (βρίσκεις έτοιμες σε βαζάκι) , τη σκελίδα σκόρδο, ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.

3. Χτυπάμε μέχρι να γίνει ένα το μείγμα σαν κρέμα. Προσθέτουμε μέσα τον ψιλοκομμένο βασιλικό κι ανακατεύουμε μαζί με τα μακαρόνια.

4. Τέλος προσθέτουμε το έτοιμο κοτόπουλο κι ανακατεύουμε να ενωθούν μεταξύ τους.

[Εκτύπωση](#)

Αυτό ήταν χρειάζεσαι μόνο ένα βαθύ πιάτο για φουλ απόλαυση!