

Αλμυρή πίτα γαλοπούλας στη τοστιέρα

20 ΛΕΠΤΑ

- 160γρ. γαλοπούλα Nutri valley
- 80 γρ. γάλα
- 30 γρ. ελαιόλαδο
- 100 γρ. αλεύρι
- 40 γρ.μανιτάρια σε φέτες
- 30 γρ. τριμμένο τυρί

1. Σε ένα μπολ προσθέτουμε το γάλα,το ελαιόλαδο και το αλεύρι.
2. Ανακατεύουμεκαι αφού στραγγιξουμε την γαλοπούλα την προσθέτουμε μαζί με τα μανιτάρια και το τυρί.
3. Ανακατεύουμε πάλι να πάνε παντού τα υλικά μας, αδειάζουμε σε λαδόκολλα και ψήνουμε για περίπου 15΄ στην τοστιέρα ή μέχρι να πάρει χρώμα η πίτα μας

20 ΛΕΠΤΑ

- 80 γρ. γάλα
- 30 γρ. ελαιόλαδο
- 100 γρ. αλεύρι
- 1 κονσέρβα φιλέτο στήθος γαλοπούλα
- 40 γρ.μανιτάρια σε φέτες
- 30 γρ. τριμμένο τυρί

1. Σε ένα μπολ προσθέτουμε το γάλα,το ελαιόλαδο και το αλεύρι.
2. Ανακατεύουμεκαι αφού στραγγιξουμε την γαλοπούλα την προσθέτουμε μαζί με τα μανιτάρια και το τυρί.
3. Ανακατεύουμε πάλι να πάνε παντού τα υλικά μας, αδειάζουμε σε λαδόκολλα και ψήνουμε για περίπου 15΄ στην τοστιέρα ή μέχρι να πάρει χρώμα η πίτα μας

Ζυμαρικά με πέστο κόκκινης πιπεριάς και κοτόπουλο

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!