

Μανιτάρια γεμιστά με κοτόπουλο και πράσο

10 ΛΕΠΤΑ

- 160γρ. κοτόπουλο σε ελαιόλαδο Nutrivalley
- 500γρ. Μανιτάρια λευκά
- 1 Πράσο
- 3 φέτες τυρί τόστ
- Αλάτι-Πιπέρι
- 1/3 κουτ.γλυκού σκόνη σκόρδου

1. Κόβουμε τον κορμό των μανιταριών και αλειφουμε με λίγο ελαιόλαδο τη κουπα του μανιταριου.
2. Τους κορμούς τους ψιλό κόβουμε μαζί με το πράσο και τα σοτάρουμε για λίγο σε ένα τηγανάκι μέχρι να γυαλίσει το πράσο.
3. Τέλος προσθέτουμε μέσα το κοτόπουλο μαδιμένο.
4. Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε τη σκόνη σκόρδου.
5. Ανακατευουμε καλά και γεμίζουμε τα μανιτάρια.
6. Τελευταία πινελιά προσθέτουμε ένα κομμάτι τυρί
7. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς μέχρι να λιώσει το τυρί και να πάρει χρώμα.

10 ΛΕΠΤΑ

- 500γρ. Μανιτάρια λευκά
- 1 Πράσο
- 1 κονσέρβα κοτόπουλο σε ελαιόλαδο Nutrivalley
- 3 φέτες τυρί τόστ
- Αλάτι-Πιπέρι
- 1/3 κουτ.γλυκού σκόνη σκόρδου

1. Κόβουμε τον κορμό των μανιταριών και αλειφουμε με λίγο ελαιόλαδο τη κουπα του μανιταριου.
2. Τους κορμούς τους ψιλό κόβουμε μαζί με το πράσο και τα σοτάρουμε για λίγο σε ένα τηγανάκι μέχρι να γυαλίσει το πράσο.
3. Τέλος προσθέτουμε μέσα το κοτόπουλο μαδιμένο.
4. Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε τη σκόνη σκόρδου.

5. Ανακατευουμε καλά και γεμίζουμε τα μανιτάρια.
6. Τελευταία πινελιά προσθέτουμε ένα κομμάτι τυρί
7. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς μέχρι να λιώσει το τυρί και να πάρει χρώμα.

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!