

Makaron Alfredo z chrupiącym kurczakiem

35–40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na kurczaka:

400 g	Filety z piersi kurczaka
1 szt	Panierka Chrupiący Kurczak Pikantna z chili jalapeño
	Olej do smażena

Na makaron i sos Alfredo:

250 g	Makaron typu fettucine
3 łyżki	Masło
1 szt	Cebula szalotka drobno posiekana
1 sz	Ząbek czosnku drobno posiekany
120 g	Śmietanka do gotowania
75 g	Starty ser (Parmesan, Grana Padano lub Emmental)
	Sól i pieprz do smaku

Do dekoracji:

	Świeża natka pietruszki
	Parmezan starty

Przygotowanie

1. Pokrój kurczaka na filety. Wlej 500 ml zimnej wody do jednej miski, a do drugiej wsyp Kotányi Panierkę Chrupiący Kurczak Pikantną.
2. Każdy kawałek kurczaka krótko zanurz w wodzie, a następnie obtocz w panierce Kotányi, lekko dociskając.
3. Rozgrzej olej na patelni do 165°C i smaż kurczaka przez 3–4 minuty z każdej strony, aż będzie złocisty i chrupiący. Przełóż na sitko, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.
4. W dużym garnku zagotuj osoloną wodę i ugotuj fettuccine al dente. Odlej około 200 ml wody z gotowania.
5. W osobnej patelni roztop masło, dodaj szalotkę i smaż 2 minuty, aż zmięknie. Dodaj czosnek i chwilę podsmaż. Wlej śmietanę i doprowadź do delikatnego wrzenia.
6. Zdejmij z ognia, wmieszaj ser i dopraw solą oraz pieprzem.
7. Dodaj makaron oraz około 100 ml odłożonej wody z gotowania. Postaw na małym ogniu i delikatnie wymieszaj, aż sos dokładnie pokryje makaron (w razie potrzeby dodaj więcej wody).
8. Kurczaka pokrój w paski. Podawaj makaron, posypany chrupiącym kurczakiem, startym parmezanem i świeżą natką pietruszki.