Pastagryte med kylling og chorizo



Ingredienser

♥ 1 løk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 200 g chorizo
♥ 2 ss olivenolje
♥ 650 g kyllingfilet
♥ 400 g finhakkede, hermetiske tomater (1 boks)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 0,5 dl hvitvin (eller 1 ss hvitvinseddik)
♥ 400 g pasta (radiatori eller annen type kort pasta)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ revet parmesan
♥ frisk persille

Fremgangsmåte

Kutt opp løk og hvitløksfedd og ha i en gryte sammen med olje. Tilsett chorizopølse skåret i mindre biter. Stek dette på middels varme til løken er myk og gyllen.

Skjær kyllingfilet i små biter og ha i gryten. Stek videre til kyllingbitene har blitt godt stekt.

Tilsett en boks finhakkede tomater. Tilsett kremfløte og hvitvin (eller hvitvinseddik). La dette småkoke i ca. 5 minutter.

Kok pasta i godt saltet vann etter anvisning på pakningen. Når pastaen er nesten ferdig kokt, vender du den inn i gryten. Tilsett også litt finhakket persille. Juster eventuelt tykkelsen på sausen med ca. 1 dl av pastavannet.

La det hele småkoke i ca. 1–2 minutter til. Smak til med kvernet salt og pepper.

Server pastagryten varm med revet parmesan og persilledryss.

Tips

♥ Jeg brukte her *radiatori*, som pasta med nokså artig fasong. Det går selvfølgelig like fint å bruke pasta med annen fasong, slik som *penne* (pastarør), *fusilli* (pastaskruer) eller *farfalle* (pastasløyfer).

♥ Chorizo er en spansk spekepølse med sterk rødfarge og nokså kraftig smak av paprika og hvitløk. Fås kjøpt i ulike styrkegrader. Jeg brukte her en nokså mild, men veldig god variant.

♥ Bruk helst ferskrevet parmesan, som smaker mye bedre enn ferdigrevet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pastagryte-med-kylling-og-chorizo