

Sos de ciuperci cu piept de pui pentru paste

Sos de ciuperci cu piept de pui pentru paste

Ingrediente :

(pentru 2 persoane): paste fainoase (de preferinta late), un piept de pui fara piele, 250 g ciuperci Champignon, o ceapa mijlocie, 1 ardei gras, 2-3 linguri de unt, 2-3 linguri faina, 150 g smintina, 3-4 linguri parmezan ras, putin lapte

Preparare :

Se pune untul la topit intr-o tigaie la foc mic, se taie ardeiul in cuburi mici si ceapa foarte fin si se prajesc amindoua ingredientele pina devine ceapa sticloasa, se adauga intre timp, treptat, ciupercile taiate felii sau cuburi. Cind scade la jumatate apa lasata de ciuperci se adauga carnea de pui taiata cuburi mici. Se mai lasa citeva minute sa se albeasca carnea, dupa care se adauga putina apa si se pune un capac, sa fiarba totul innabusit. Cind carnea este fiarta si ardeiul moale, se adauga faina si smintina, se incorporeaza smintina si se lasa un minut sa se prinda sosul, dupa care se subriaza cu putin lapte daca este prea gros. Se sareaza si se pipereaza. Se adauga parmezan ras si se ia de pe foc. Se fierb pastele, etc.