

TORTIGLIONI med svamp och kyckling

Till 4 portioner:

- 250 g Tortiglioni pasta
- 2 Kycklingbröstfiléer (gärna med skinn)
- 250 g Skogschampinjoner
- 1 schalottenlök
- Smör
- 4 dl vispgrädde
- Kycklingfond
- Vitt vin
- Riven parmesanost
- Salt och Svartpeppar



Tvätta och rensa svampen, skiva den i tunna skivor.

Bryn kycklingfiléerna i smör. Ta av skinnet och lägg åt sidan. Dela filéerna och skiva relativt tunt.

Fräs svampen i smör tills all vätska försvunnit. Lägg över i en skål och ställ åt sidan.

Lägg i mer smör i pannan och lägg i den tunnskivade kycklingen i ett par minuter. Salta och peppra.

Sätt på pastavatten i en stor kastrull.

Finhacka schalottenlöken.

Låt löken få sveltas i smör utan att ta färg. Lägg i fond eller ½ buljongtärning kycklingbuljong. Häll på cirka 1 dl vitt vin och låt koka upp. Häll på grädden. Häll i svamp och kyckling och puttra tills såsen fått krämig konsistens.

När pastavattnet kokat upp – häll i rikligt med salt. Häll i Tortiglioni i det kokande vattnet och låt koka i cirka 12 minuter, eller tills pastan är nästan klar.

Medan pastan kokar:

Bryn kycklingskinnet på båda sidor i en stekpanna. Man behöver inte tillsätta fett, det finns tillräckligt i skinnet. Ta upp det ur stekpannan och skär det i små bitar. Lägg tillbaka i stekpannan och bryn tills det blivit ett krispigt strössel.

Riv cirka ½ dl vällagrad parmesanost.

När pastan är färdig, slå av vattnet.

Häll tillbaka pastan i kastrullen, slå över såsen och till sist den rivna osten. Servera i djupa tallrikar, mal över lite svartpeppar och strö på det knapriga kycklingskinnströsslet för extra smak och textur.