

Bol de pâtes au poulet Cacciatore

TOTAL TIME

60 min



Copieux et savoureux, ce bol de pâtes au poulet Cacciatore est composé de poulet tendre, d'oignons sautés et de poivrons rouges. Le tout est mijoté dans une riche sauce au vin blanc. Mélangé avec des pâtes penne, de l'ail rôti, du basilic frais et de l'origan, ce plat est recouvert d'une généreuse dose de parmesan pour un repas délicieusement réconfortant.

PRÉPARÉ AVEC



Verve^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda

CODE DE CAS 23323

Ingredients

907 g	Blanc de poulet frais, coupé en lanières d'un pouce d'épaisseur ou en filets
38 g	Sel
2.5 g	Poivre noir
59 mL	Huile d'olive
25 g	Ail, rôti
450 g	Oignons, en julienne
300 g	Poivrons rouges, en julienne
10 g	Basilic frais, haché
3 g	Origan frais haché
454 g	Pâtes Penne, cuites
11.81 kg sac	Verve^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda
118 mL	Vin blanc
40 g	Fromage Parmesan, râpé

Directions

- 1 Saler et poivrer légèrement le poulet; laisser reposer 30 minutes.
- 2 Dans une grande sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-élevé, saisir le poulet des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit doré de chaque côté.
- 3 Retirer le poulet et réserver. Dans la même poêle, ajouter l'ail, les oignons et les poivrons et les faire sauter de 3 à 4 minutes.
- 4 Ajouter les herbes et le poulet. Réduire le feu et ajouter la bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda fumé.
- 5 Laisser mijoter de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la température du poulet atteigne 74 °C (165 °F).
- 6 Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre et ajouter ½ tasse du parmesan râpé.

Pour servir : Mettre 1 tasse de pâtes cuites au fond d'un grand bol, ajouter 1 tasse de mélange Cacciatore (3 morceaux de poulet).

Garnir de parmesan râpé.

Présentation suggérée : servir avec du pain à l'ail.