

Паста Альфредо с курицей и соусом терияки

Общее время **25 мин** **10 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2 880 кДж / 688 ккал

Жиры: **31,9 г** Белки: **47,7 г**
Углеводы: **51,8 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

500 г	филе куриной грудки
120 г	<u>соуса Терияки Kikkoman</u> <u>с обжаренным</u> <u>чесноком</u>
1 ст. л.	<u>масла Kikkoman из</u> <u>поджаренного кунжута</u>
1 ст. л.	сливочного масла
200 г	грибов шиитаке (или любых других грибов)
1	средняя луковица
1	зубчик чеснока
200 г	помидоров черри
200 г	жирных сливок
100 г	сыра пекорино
0,25 ч. л.	свежемолотого чёрного перца
0,25 ч. л.	кайенского перца
500 г	пасты лингвини Несколько листьев базилика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

500 г филе куриной грудки - **4 ст. л.** соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком **1 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута
Нарежьте куриное филе кубиками или полосками и замаринуйте в вок-соусе Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком на 5 минут. Нагрейте кунжутное масло Kikkoman в воке, обжарьте куриное филе 8 минут и выньте из вока.

Шаг 2

1 ст. л. сливочного масла - **200 г** грибов шиитаке (или любых других грибов) - **1** средняя луковица - **1** зубчик чеснока - **200 г** помидоров черри
Для соуса нагрейте сливочное масло в воке. Нарежьте грибы на кусочки размером примерно 2 см. Нарежьте лук кубиками, мелко нарежьте чеснок и обжарьте их вместе с грибами в нагретом масле примерно 5 минут. Добавьте помидоры и обжаривайте еще 3 минуты.

Шаг 3

200 г жирных сливок - **4 ст. л.** соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком - **100 г** сыра пекорино - **0,25 ч. л.** свежемолотого чёрного перца - **0,25 ч. л.** кайенского перца - **500 г** пасты лингвини
Влейте сливки и оставшийся вок-соус Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком, доведите до кипения. Натрите сыр пекорино, добавьте его в соус и приправьте чёрным перцем и кайенским перцем. Приготовьте пасту по инструкции на упаковке.

Шаг 4

Несколько листьев базилика

Смешайте соус с пастой и курицей в воке, разложите по тарелкам, украсьте базиликом и подавайте.