Pastagratäng med kyckling, broccoli & cherrytomater

TID	45 min
INGREDIENSER	7 varor
ANTAL PERSONER	4 x

Pastagratäng med kyckling, broccoli & cherrytomater.

INGREDIENSER

- 1 burk DOLMIO® Classico eller Extra Basilika (500g)
- 500 g pastaskruvar
- 300 g kycklingfilé, skuren i tärningar
- 1 hackad lök
- 500 g broccoli i små buketter
- 500 g körsbärstomater
- 100 g cheddarost

TILLAGNINGSINSTRUKTIONER

1. Koka pastaskruvarna enligt instruktionerna på förpackningen.
2. Låt broccolibuketterna snabbkoka i 3-5 minuter.
3. Bryn kycklingtärningarna på en stekpanna.
4. Blanda pastaskruvar, broccoli, körsbärstomater, hackad lök och kyckling i en smord ugnsfast form. Häll över DOLMIO®-såsen.
5. Strö cheddarost över och baka i 25 minuter i en förvärmd ugn på 150°.

FLER LIKNANDE RECEPT

Chili con Carne

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor

Hemlagad lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

6 varor

Nöt- och svamplasagne med mozzarella och parmesan

Tid

65 min

Ingredienser

9 varor

Spaghetti med köttfärssås

Tid

30 min

Ingredienser

5 varor

Source URL:
https://www.dolmio.se/recept/pastagratang-med-kyckling-broccoli-och-cherrytomater