



Pastagrätäng med kyckling, broccoli & cherrytomater
RECEPT

Pastagrätäng med kyckling, broccoli & cherrytomater



TID 45 min
INGREDIENSER 7 varor
ANTAL 4 x
PERSONER

Pastagrätäng 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

TILLAGNINGSSINSTRUKTIONER

1. Koka pastaskruvarna enligt instruktionerna på förpackningen.
2. Låt brocolibuketterna 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 förvärmad 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>