Składniki (z podaniem gramatury):
- pół paczki makaronu orecchiette
- pół piersi z kurczaka
- 300 g opieniek (całe kapelusze)
- 0,5 cebuli
- 2 ząbki czosnku
- orzechy włoskie
- ser lazur (żółty)
- parmezan w płatkach do posypania
- sól, pieprz, zioła toskańskie, czosnek granulowany, rozmaryn
- 400 ml śmietanki 30%

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:
Grzyby lekko obgotować. Na oliwie podsmażyć czosnek, dodać grzyby i smażyć do lekkiego zrumienienia. Dodać cebulę pokrojoną w piórka. Odłożyć do miseczki. Na tej samej patelni podsmażyć pierś z kurczaka pokrojoną w paski, doprawić solą i ziołami, dodać grzyby i śmietankę. Doprawić solą, pieprzem, czosnkiem granulowanym oraz koniecznie rozmarynem. Na talerzu posypać prażonymi orzechami i parmezanem.
SMACZNEGO