



Итальянское кордон блю

Куриное филе, фаршированное моцареллой и вялеными томатами, в хрустящей панировке. Подаётся с пастой и шпинатом.

🕒 15 мин

Ингредиенты

Куриное филе — 600 г (4 кусочка)

Моцарелла — 125 г

Помидоры вяленые — 100 г

Бasilik свежий — 40 г

Чеснок — 1 зубчик

Панировочные сухари — 50 г

Помидоры черри — 400 г

Спагетти — 300 г

Шпинат — 200 г

Масло оливковое, соль, перец — по вкусу

Приготовление

1. Базилик и чеснок мелко порубите. Вяленые помидоры и моцареллу нарежьте.
2. Разрежьте кусочки куриного филе вдоль, чтобы получились кармашки. Наполните моцареллой и вялеными томатами. Закрепите шпажкой.
3. В миске смешайте базилик, чеснок, щепотку соли и 4 ст. ложки оливкового масла.
4. Половину этой смеси отложите. В оставшуюся добавьте панировочные сухари и перемешайте.
5. Обваляйте фаршированное куриное филе в этой панировке.
6. Выложите куриные филе в чашу аэрогриля. Готовьте 15 минут на программе «Курица» (160 °C). За 5 минут до окончания добавьте помидоры черри.
7. Сварите спагетти по инструкции на упаковке. За 1 минуту до готовности добавьте в кастрюлю шпинат, он быстро осядет.
8. Слейте воду со спагетти и шпината. Добавьте к ним отложенную смесь из базилика, посолите и поперчите. Перемешайте.
9. Подавайте курицу с запечёнными помидорами черри и спагетти со шпинатом.

Совет: Можно посыпать тёртым пармезаном.