[**rapsodia**](http://theboxoforanges.www.nn.ru/) 29.01.13 в 16:37 «ответить»

Рецепт был подсмотрен в итальянском ресторане в штатах. Благо почти все рецепты у них уже есть в интернетах прям по названию ресторана :)))
Имела привычку пока ожидаю заказ уже прочитать рецепт :)))
Один из двух любимых (для второго нужно марсала вино, я хз где его в России купить можно, мне привозили его из путешествий) - *Куринные ригатоне Кармелы*:

170 г оливквого масла (хз, конечно, но мне кажется, можно смело убавлять в пару-тройку раз)
250 г шампиньонов
350 г куриного филе уже приготовленного на гриле или обжаренного на сковороде, (т.е. сырого мяса больше раза в полтора).
соль, перец
2 ч. ложки измельченного базилика
170 г карамелизированного желтого лука (приготовление то еще развлечение, зато лук вкусный и можно готовить впрок с заморозкой)
170 мл белого вина для готовки
500 г сливок (10-20%)
700 г пасты ригатоне (отварной)
50 г тертого пармезана

Способ приготовления
Нагреть сотейник. Добавить масло, грибы, порезанную на кусочки курицу, базилик, лук, соль и перец. Прогревать минуту-полторы.
Добавить вино, прогревать еще минуту. Добавить сливки, довести до кипения на большом огне.
Заранее отваренную пасту поместить на 10 секунд в кипящую воду (либо угадать с моментом ее готовности), откинуть.
Добавить пасту в сотейник. Перемешать (если умеете - подбрасывать для перемешивания пасты и соуса). Добавить пармезан и помешивать до растворения пармезана в соусе.
Подавать со свежей петрушкой.

Вкус за счет лука и сливок не такой как у привычной курицы в сметанном соусе.

PS. В Италии ничего подобного не видела в общепитах:) Даже похожего :))). [¶](http://www.nn.ru/popup.php?c=classForum&m=forumCutTree&s=537&do=cutread&thread=2639795&topic_id=61547418&year=2013)