

Penne cu sos de smantana, ciuperci si branza

Azi am avut pofta de paste la cuptor. Am scos ce am avut la indemana prin frigider si au iesit niste penne delicioase!

Ingrediente

- 230 grame penne sau alte paste (eu am folosit [aceste paste](#))
- 500 grame piept de curcan/pui la gratar
- 7 felii bacon
- 1 ceapa
- 4-5 catei usturoi
- 350 ml smantana de gatit
- 1 cutie de ciuperci
- 100 grame mix de branzeturi (amestec de mozzarella, cascaval, parmezan)
- 50 grame unt
- 2 linguri ulei de masline
- 50 ml vin alb
- sare
- Piper
- Oregano
- $\frac{1}{2}$ lingurita nucsoara

Preparare

Mai intai spalam pieptul de curcan, il asezonam cu sare, piper si oregano si-l facem pe gratar sau in tigaie de teflon pana cand se rumeneste. Il dam deoparte.



Intr-o cratita, punem apa cu sare la fiert pentru paste.

Cand apa ajunge la punctul de fierbere, adaugam pastele si le fierbem conform instructiunilor de pe cutie.



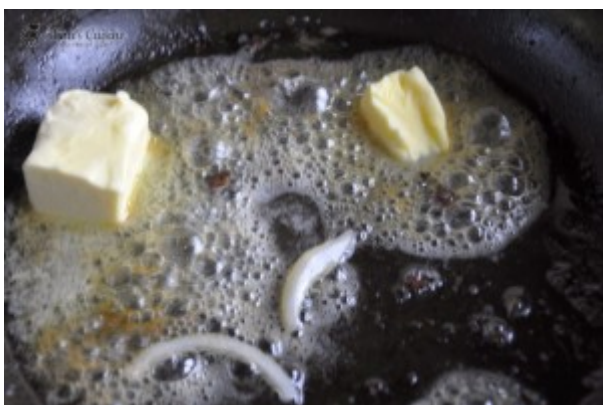
Intr-o tigaie (o puteti folosi pe aceeaasi in care ati facut pieptul de curcan) rumenim usor bacon-ul, dupa care il scoatem



din tigaie.



Punem untul sa se topeasca, apoi adaugam ceapa taiata solzisori si o calim la foc mediu-iute 2-3 minute.



Adaugam si usturoiul zdrobit, apoi ciupercile si amestecam bine. Adaugam sare, piper, nucsoara, oregano si omogenizam



amestecul.

Adaugam pipetul de pui/curcan si taiat bucati mici si feliile



de bacon rupte fasii.

Dam focul mic si adaugam vinul si smantana lichida.



Gustam sosul daca mai trebuie condimente si sare. Adaugam si mixul de branzeturi, pastele si amestecam bine , astfel incat sosul sa cuprinda toata compozitia.

Ungem o forma cu ulei de masline si punem compozitia in tava.



Preincalzim cuptorul la 180 de grade si le coacem 30-35 minute. Optional, se mai poate presara mix de branzeturi deasupra.





Se servesc fierbinti-calde, cu pofta!



Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!