



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Σπαγγέτι Tetrazzini

Υλικά:

- 500 γρ. φρέσκα μανιτάρια (λευκά) σε χοντρές φέτες.
- μία σκελίδα σκόρδο (για το σωτάρισμα)
- μία σκελίδα σκόρδο (για το κράμπλ)
- ένα σφηνάκι κονιάκ
- 2 στήθη κοτόπουλο σε μικρά κυβάκια.
- 1 πακ. σπαγγέτι (No: 6)
- 200 ml κρ. γάλακτος 15% λιπαρά
- 1 κρόκο αυγού
- 150 γρ. πεκορίνο αμφιλοχίας
- 4 φέτες τόστ
- ελαιόλαδο
- θυμάρι
- πάπρικα γλυκιά
- αλάτι-πιπέρι

Εκτέλεση:

- Σωτάρεις σε καυτό τηγάνι τα μανιτάρια μαζί με λίγο ελαιόλαδο, το σκόρδο και λίγο θυμάρι, μέχρι να χάσουν τα υγρά τους (τα βοηθάς αλατίζοντάς τα) και να πάρουν ωραίο χρώμα (μην τα πολυανακατεύεις γιατί θα βράσουν). Τα σβήνεις με το κονιάκ. και τα μεταφέρεις σε ένα μπολ.
- Ανακατεύεις το κοτόπουλο με λίγο ελαιόλαδο, πάπρικα, αλάτι και πιπέρι και το σωτάρεις σε καυτό τηγάνι. Δε θες να μαγειρευτεί εντελώς, απλά να πάρει ωραίο χρώμα και το μεταφέρεις στο μπολ με τα μανιτάρια.
- Βράζεις τα σπαγγέτι, τα σουρώνεις και τα μεταφέρεις σε ένα πυρίμαχο σκεύος. Χτυπάς ελαφρά την κρέμα γάλακτος με τον κρόκο και τα περιχύνεις όπως είναι ζεστά. Προσθέτεις το πεκορίνο, το κοτόπουλο και τα μανιτάρια και ανακατεύεις καλά.



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Σπαγγέτι Tetrazzini

Εκτέλεση (συνέχεια):

- Χτυπάς στον πολυκόφτη το τόστ μαζί με το σκόρδο, λίγο ελαιόλαδο, λίγη πάπρικα, λίγο θυμάρι, αλάτι και πιπέρι, μέχρι να γίνουν σαν κράμπλ.
- Περιχύνεις με το κράμπλ τα σπαγγέτι.
- Ψήνεις σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 180C στη μεσαία σχάρα του φούρνου για είκοσι περίπου λεπτά μέχρι να χρυσίσει το κράμπλ.
- Υπομονή μέχρι να κρυώσει ελαφρώς κι ορμάς.
- Καλή επιτυχία!

