

Κοτόπουλο με βασιλικό

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Σκόρδο, βασιλικό, κοτόπουλο, ντομάτες και βούτυρο. Με αυτά τα πέντε, αγνά υλικά, θα πετύχετε ένα θαυμάσιο αποτέλεσμα.

Υλικά

2 στήθη κοτόπουλο, βιολογικό

Αλάτι και πιπέρι

1/4 φλυτζανιού ελαιόλαδο

5 ντομάτες μεσαίες, ώριμες

3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο
Μπόλικο βασιλικό, χοντροκομμένο
2 κουταλιές βούτυρο
Σπαγγέτι ή λαζάνια

Εκτέλεση

Ρίξτε αλάτι και πιπέρι στο κοτόπουλο, κάντε λίγο μασάζ

Κόψτε τις ντομάτες, τα σκόρδα, τον βασιλικό -Βράστε τα μακαρόνια, όπως λέει το πακέτο

Βάλτε το ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι και ροδίστε το κοτόπουλο, για 6-7 λεπτά από κάθε πλευρά

Βάλτε το στην άκρη

Αφήστε το τηγάνι με το λάδι να ηρεμήσουν λίγο και προσθέστε τις ντομάτες ψιλοκομμένες -ξαναβάλτε το σε μέτρια φωτιά

Προσθέστε τα σκόρδα και το βούτυρο, να σιγοβράσει για 5-6 λεπτά

Προσθέστε το κοτόπουλο στην σάλτσα και αφήστε να σιγοβράσει κι άλλο, για μερικά λεπτά, ώσπου να δέσουν τα υλικά

Προσθέστε τον βασιλικό λίγο πριν το τέλος, αφήστε να δέσει

Ρίξτε τα μακαρόνια στην σάλτσα, ανακατέψτε, σερβίρετε και προσθέστε παρμεζάνα, αν επιθυμείτε

Πηγή: iefimerida.gr