

12 Νοεμβρίου 2019

## **Μπουτάκια κοτόπουλο με χυλοπίτες**

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



## **Υλικά**

1 κιλό χυλοπίτες  
ελαιόλαδο  
7 ή 8 μπουτάκια κοτόπουλο  
αλάτι, κατά βούληση  
πιπέρι, κατά βούληση  
2 μεγάλα κρεμμύδια, ψιλοκομμένα  
1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη  
2 ξύλα κανέλα  
1 καρότο, ψιλοκομμένο  
1 φύλλο δάφνης  
2 μπαχάρι  
1 μοσχοκάρυδο  
1/2 ποτήρι κόκκινο κρασί  
1/2 μάτσο σέλινο, ψιλοκομμένο  
1 κιλό ντομάτες, τριμμένες στον τρίφτη  
1 κ.σ. πελτέ ντομάτας  
150 γρ. λαδοτύρι, τριμμένο

## **Διαδικασία**

Σε μία κατσαρόλα με νερό που βράζει μαγειρεύουμε τις χυλοπίτες για 5 περίπου λεπτά, κρυνώνουμε καλά, βάζουμε λίγο ελαιόλαδο και αφήνουμε στην άκρη.

Σε μια άλλη, μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε 6-7 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε τα μπουτάκια κοτόπουλο και τσιγαρίζουμε το κοτόπουλο από όλες τις πλευρές να πάρει χρώμα, 7 περίπου λεπτά.

Προσθέτουμε τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα ξύλα κανέλας, το καρότο, τη δάφνη, το μπαχάρι, το μοσχοκάρυδο και τα αφήνουμε να μαλακώσουν λίγο πριν σβήσουμε με το κρασί.

Αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ 2-3 λεπτά και έπειτα προσθέτουμε το σέλινο, τις ντομάτες και τον πελτέ.

Αφήνουμε το φαγητό να σιγοβράσει 45-50 λεπτά με καπάκι, μέχρι να μαλακώσει το κρέας και να έχει δέσει η σάλτσα.

Βάζουμε τις χυλοπίτες στη σάλτσα και βράζουμε για 2 λεπτά ακόμη.

Σερβίρουμε με τριμμένο λαδοτύρι.

Πηγή: [dimitrisskarmoutsos.gr](http://dimitrisskarmoutsos.gr)