Pastagratiinia kanalla, parsakaalilla ja kirsikkatomaattilla
RESEPTI

Pastagratiinia kanalla, parsakaalilla ja kirsikkatomaattilla

AIKA	45 min
AINESOSAT	7 tuotetta
HENKILÖIDEN MÄÄRÄ	4 x

Pastagratiinia kanan, parsakaalin ja kirsikkatomaattien kanssa

AINEKSET

- 1 prk DOLMIO® Classico tai Chunky Tomat & Basil -kastiketta (500g)
- 500 g kierrepastaa
- 300 g kuutioitua kanafilettä
- 1 hienonnettu sipuli
- 500 g pieniä parsakaalin kukintoja
- 500 g kirsikkatomaatteja
- 100 g cheddarjuustoa

VALMISTUSOHJEET

1. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Kiehauta parsakaali pikaisesti 3 - 5 minuutin ajan.
3. Ruskista kana pannulla.
4. Sekoita pasta, parsakaali, kirsikkatomaatit, sipuli ja kana ja lisää uuninkestävään vuokaan. Kaada mukaan DOLMIO®-kastike.
5. Ripottele päälle cheddarjuustoa ja paista 25 minuutin ajan 150 asteessa.

LISÄÄ TÄMÄN KALTAISIA RESEPTEJÄ

Naudanliha-sienilasagne mozzarella- ja parmesaanikuorella

Aika

65 min

Ainesosat

9 tuotetta

Perinteinen perheystävällinen lasagne

Aika

50 min

Ainesosat

5 tuotetta

Spagettia lihakastikkeella

Aika

30 min

Ainesosat

6 tuotetta



Kesäinen kasvislasagne

Aika

60 min

Ainesosat

11 tuotetta

Source URL: *https://www.dolmio.fi/resepti/pastagratiini-kana-parsakaali-ja-kirsikkatomaatti*