23 Φεβρουαρίου 2019

Χυλοπιτάκι με κοτόπουλο, λιαστές ντομάτες και ελιές

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης Food Styling: Αντωνία Κατή

Image not found or type unknown

Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης

Food Styling: Αντωνία Κατή

- **Μερίδες:** 5
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 20΄
- **Χρόνος μαγειρέματος:** 35΄
- **Έτοιμο σε:** 55΄

Το χυλοπιτάκι, όπως όλα τα ζυμαρικά, κάνει εξαιρετική παρέα με κοτόπουλο ή μοσχαράκι. Εδώ κάνουμε ένα παραδοσιακό πάντρεμα με κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα, φέτα, κάππαρη και ελιές και ιδού το αποτέλεσμα!

Υλικά

- 1 πακέτο χυλοπιτάκι ψιλό
- 800γρ. φιλέτο κοτόπουλο από στήθος ή μπούτι, σε μπουκιές
- 10 λιαστές ντομάτες ψιλοκομμένες
- 10 ελιές Καλαμών χωρίς κουκούτσι, ψιλοκομμένες
- 2 κουτ. σούπας κάππαρη
- 150γρ. φέτα σκληρή, τριμμένη
- 1½ φλιτζανάκι του καφέ ελαιόλαδο
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο
- 2 πιπεριές σε μπαστουνάκια
- 1 φλιτζάνι κρασί λευκό
- 2-3 ντομάτες ψιλοκομμένες
- 5 κλαδάκια μαντζουράνας + 2 κουτ. σούπας φυλλαράκια
- 1 κουτ. γλυκού βασιλικό ξερό
- αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Βήμα 1

Ζεσταίνετε μια ρηχή κατσαρόλα στη φωτιά και, όταν κάψει, ρίχνετε το μισό ελαιόλαδο και τα κομμάτια του κοτόπουλου και τα ροδίζετε και από τις δύο πλευρές. Προσθέτετε το υπόλοιπο ελαιόλαδο, το σκόρδο, το κρεμμύδι και τις πιπεριές και σοτάρετε για λίγο ακόμα.

Βήμα 2

Σβήνετε με το κρασί, ρίχνετε τη φρέσκια και τη λιαστή ντομάτα, τον ξερό βασιλικό κι αλατοπιπερώνετε με μέτρο. Βράζετε το φαγητό για 20 λεπτά και ύστερα προσθέτετε την κάππαρη, τις ελιές και τη μαντζουράνα και βράζετε 5 λεπτά ακόμα. Δοκιμάζετε και διορθώνετε τη γεύση με επιπλέον αλατοπίπερο αν είναι απαραίτητο. Το φαγητό πρέπει να έχει πλούσια σάλτσα.

Βήμα 3

Στο μεταξύ, σε ξεχωριστό σκεύος βράζετε σε αλατισμένο νερό το χυλοπιτάκι για 2 λεπτά. Το στραγγίζετε και το ανακατεύετε στην κατσαρόλα με τη σάλτσα του κοτόπουλου. Αφήνετε το φαγητό να σταθεί για λίγο και το σερβίρετε σε πιάτα με φέτα τριμμένη στη χοντρή πλευρά του τρίφτη κι από ένα κλαδάκι μαντζουράνας στο καθένα.

Ιωάννα Σταμούλου

Πηγή: .olivemagazine.gr