

9 Οκτωβρίου 2018

Φουρνιστά ζυμαρικά με παρονέφρι και γιαούρτι

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά

800 γρ. ψαρονέφρι, σε κύβους 3-4 εκ.

500 γρ. πένες

100 ml λευκό ξηρό κρασί

200 γρ. ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδου, λιωμένες

250 γρ. γραβιέρα, τριμμένη

80 γρ. αμύγδαλα, χοντροκοπανισμένα και καβουρδισμένα

800 γρ. γιαούρτι αγελάδος, στραγγιστό

1/2 μάτσο δυόσμος, ψιλοκομμένος

1/4 μάτσο μαϊντανός, ψιλοκομμένος

4 αυγά

50 ml ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Διαδικασία

Βράζουμε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες και τα στραγγίζουμε. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C. Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το λάδι σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε το ψαρονέφρι για 2-3 λεπτά, μέχρι να ροδίσει. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Ρίχνουμε το κρασί, αφήνουμε 2 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ και αποσύρουμε από τη φωτιά.

Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε το αμύγδαλο. Σε ένα μπολ χτυπάμε με το σύρμα τα αυγά και τα ανακατεύουμε με το γιαούρτι, τη γραβιέρα, τον δυόσμο, τον μαϊντανό και αλατοπίπερο. Ρίχνουμε σε ένα μέτριο ταψί τα ζυμαρικά και τα ανακατεύουμε με το ψαρονέφρι και το μείγμα γιαουρτιού. Στρώνουμε ομοιόμορφα και ψήνουμε για 20 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

Πηγή: gastronomos.gr