

Makaron pełnoziarnisty z indykiem i sosem z dyni, z bazylią oraz miętą

Składniki:

- 80g piersi z indyka
- 70g makaronu pełnoziarnistego fusilli
- 100g dyni
- kilka listków świeżej bazylii i mięty
- 2 łyżki oleju z pestek winogron

Wykonanie:

Dynię obierz, pokrój na małą kostkę, zalej wodą i gotuj aż warzywo zacznie się rozpadać. Ostudzoną dynię przełóż do naczynia do blendowania i zmiksuj na gładkie puree. Dopraw solą i przełóż do rondla, w którym gotowała się dynia, zagrzej ponownie.

Makaron ugotuj al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu, odcedź i dodaj do ciepłego puree z dyni. Pierś z indyka pokrój na małe kawałki i podsmaż na złoty kolor. Makaron z sosem wyłóż na talerz i rozłóż kawałki indyka na wierzch. Posyp danie posiekaną bazylią i miętą i serwuj od razu.