

Kreolsk gryta på italienskt vis

4 portioner

500 gr kycklinglårfile
400 gr salsicciakorv
1 strimlad paprika
1-2 vitlök
2 scharlottenlökar
1-2 dl syltlök
1-2 dl svarta oliver
1 dl saltorkade tomater
2 cm färsk mellanstarkchili
3 dl grädde
2 msk kalvfond
smör eller olja
kycklingkrydda (Santa Maria)
salt och peppar



Tillbehör:

parmesanost
färsk timjan
pasta (tex tagliatelle)

Gör så här:

Krydda kycklingen rikligt med kycklingkrydda samt salt, peppar. Strimla paprikan och de saltorkade tomaterna. Stek först kycklingen i en stekpanna och sedan korven. Lättstek lök och vitlök i en gryta. Tillsätt den förstekta kycklingen och korven samt syltlök, oliver, paprika och saltorkade tomater. Häll på grädde och kalvfond. Låt puttra i 5-10 minuter medan du kokar pastan enligt anvisningarna. Servera med färsk timjan, hyvlad parmesan och ett glas Amicone.