

# Paste cu legume

## Ingrediente

- 2 cuburi Maggi Bio Legume
- 200 g Paste
- 200 g Piept de pui
- 60 g Porumb boabe
- 60 g Rosii cherry
- 200 g Dovlecel
- 3 lingurite Ulei de masline
- 40 g Unt nesarat
- 20 g Parmezan
- 0.33 lingurita Piper negru

## Instructiuni

1. Puneti 2l de apa intr-o cratita si aduceti la temperatura de fierbere, apoi adaugati cuburile Maggi Bio Legume.
2. Taiati pieptul de pui si dovlecelul in cubulete, iar rosiile cherry in jumatate. Adaugati pastele in apa fierbinte si lasati-le sa fiarba pentru 6 minute.
3. Prajiti intr-o tigaie cu ulei de masline bucatelele de pui, amestecand din cand in cand. Cand bucatelele de pui s-au rumenit, adaugati dovlecelul, rosiile si porumbul. Amestecati si gatiti pentru 3 minute.
4. Dati aragazul la foc mediu si adaugati pastele fierte peste amestecul de legume. Adaugati 150ml din apa in care au fiert pastele si lasati-le la foc mic timp de 3 min.
5. Adaugati peste paste untul si parmezanul (pastrati putin pentru decor) si lasati sa fiarba la foc mic 2 minute pana se formeaza un sos. Serviti cu parmezanul ramas deasupra.

### Nutritie

Carbohidrați	57.48 g
Energie	508.97 kcal
grăsimi	22.68 g
Proteină	21.87 g

33 Min

4 Portii