



Gratin de pâtes au poulet, ricotta et potiron



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

40 grammes de pâtes coquilles (ou autres pâtes courtes)

huile d'olive

1 cuillère à soupe de beurre

4 échalotes (émincées)

1/4 de potiron (petit, coupé en petits cubes)

2 gousses d'ail (émincées)

1 décilitre de bouillon de poule

1 décilitre de vin blanc

2 filets de poulet (cuits)

2 1/2 décilitres de lait

250 grammes de ricotta

sel et poivre

3 feuilles de sauge (ciselées)

60 grammes de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Kook de pasta net niet beetgaar in lichtgezouten water en giet af. Spoel goed onder koud water, schep terug in de kookpot en voeg een beetje olijfolie toe.
- 2.** Smelt boter in een braadpan en fruit hierin de sjalotten met de pompoenblokjes. Voeg na 10 minuten de knoflook toe. Roer kort en overgiet dan met de bouillon en de wijn. Laat nog 10 minuten zachtjes pruttelen.
- 3.** Snij de kip in reepjes.
- 4.** Voeg de pasta toe aan de pan met pompoen.
- 5.** Voeg de kip, de melk en 2/3 van de ricotta toe. Breng goed op smaak met peper, zout en salie.



- 6.** Schep het mengsel in een ovenschaal en schep hier de rest van de ricotta over.
- 7.** Werk af met de geraspte Parmezaanse kaas en zet 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.