

Ζυμαρικά στο φούρνο ογκρατέν, με κοτόπουλο, μπρόκολο και μανιτάρια. Ένα πολύ νόστιμο φαγητό που αρέσει σε όλους. Φτιάξτε το εύκολα και απλά!

Τι θα χρειαστείτε

700 γρ. στήθος κοτόπουλο σε μπουκιές

350 γρ. ζυμαρικά (βίδες ή πένες ή ριγκατόνι)

400 ml κρέμα γάλακτος 12% λιπαρά

10 μεγάλα μανιτάρια

200 γρ. μπρόκολο σε φουντίτσες

1 κ.σ. αποξηραμένο εστραγκόν

1/2 κ.γλ. κύμινο

2 κ.σ. βούτυρο ή μαργαρίνη

200 γρ. γραβιέρα ή γκούντα ή κασέρι ή άλλο τυρί που λιώνει

Αλάτι και πιπέρι

Ζυμαρικά ογκρατέν με κοτόπουλο και μπρόκολο

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε τα ζυμαρικά να βράσουν, 3 λεπτά λιγότερο από τις οδηγίες της συσκευασίας.

Πασπαλίζουμε το κοτόπουλο με το κύμινο, το εστραγκόν και αλατοπιπερώνουμε.

Σωτάρουμε το κοτόπουλο σε λίγο ελαιόλαδο να πάρει λίγο χρώμα.

Προσθέτουμε ταμανιτάρια κομμένα σε τέταρτα, τη σκόνη σκόρδου και σωτάρουμε 5 λεπτά ακόμα.

Αφαιρούμε τα ζυμαρικά με τρυπητή κουτάλα και τα βάζουμε σε σουρωτήρι ή σε μπολ.

Στο νερό που ήδη βράζει από τα ζυμαρικά, ρίχνουμε το μπρόκολο και το βράζουμε για 2-3 λεπτά.

Στο τηγάνι που σωτάρουμε το κοτόπουλο προσθέτουμε τα ζυμαρικά και τη μισή κρέμα γάλακτος. Αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις.

Αλείφουμε με βούτυρο ένα γυάλινο πυρίμαχο σκεύος. Βάζουμε τα ζυμαρικά με το κοτόπουλο και ταμανιτάρια.

Αφαιρούμε το μπρόκολο από την κατσαρόλα και βάζουμε τις φουντίτσες διάσπαρτες στα ζυμαρικά.

Πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί και προσθέτουμε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° για 20 λεπτά περίπου, να λιώσει το τυρί και να πάρει ένα ωραίο χρυσαφί χρώμα.

Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Ζυμαρικά με κιμά και τυριά ογκρατέν](#) και [Κρέπες με κοτόπουλο](#)

Ζυμαρικά ογκρατέν με κοτόπουλο και μπρόκολο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε τα ζυμαρικά να βράσουν, 3 λεπτά λιγότερο από τις οδηγίες της συσκευασίας.
- 2 Πασπαλίζουμε το κοτόπουλο με το κύμινο, το εστραγκόν και αλατοπιπερώνουμε.
- 3 Σωτάρουμε το κοτόπουλο σε λίγο ελαιόλαδο να πάρει λίγο χρώμα.
- 4 Προσθέτουμε ταμανιτάρια κομμένα σε τέταρτα, τη σκόνη σκόρδου και σωτάρουμε 5 λεπτά ακόμα.
- 5 Αφαιρούμε τα ζυμαρικά με τρυπητή κουτάλα και τα βάζουμε σε σουρωτήρι ή σε μπολ.
- 6 Στο νερό που ήδη βράζει από τα ζυμαρικά, ρίχνουμε το μπρόκολο και το βράζουμε για 2-3 λεπτά.

- 7 Στο τηγάνι που σωτάραμε το κοτόπουλο προσθέτουμε τα ζυμαρικά και τη μισή κρέμα γάλακτος. Αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις.
- 8 Αλείφουμε με βούτυρο ένα γυάλινο πυρίμαχο σκεύος. Βάζουμε τα ζυμαρικά με το κοτόπουλο και τα μανιτάρια.
- 9 Αφαιρούμε το μπρόκολο από την κατσαρόλα και βάζουμε τις φουντίτσες διάσπαρτες στα ζυμαρικά.
- 10 Πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί και προσθέτουμε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° για 20 λεπτά περίπου, να λιώσει το τυρί και να πάρει ένα ωραίο χρυσαφί χρώμα.
- 11 Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και Ζυμαρικά με κιμά και τυριά ογκρατέν και Κρέπες με κοτόπουλο