



Пирог с каштанами, зеленым горошком и копченой куриной грудкой



Ингредиенты

◦ Зеленый горошек "Нежный"	1/2 банки (200г)
◦ Каштаны южные	300 г
◦ Дрожжи	6 г
◦ Лук порей	1 шт.
◦ Сыр пармезан	70 г
◦ Мука пшеничная	300 г
◦ Куриное филе копченое	300 г
◦ Вода	150 мл
◦ Соль	1 ч. л.

Способ приготовления:



60 мин



8 порции



334 ккал

1. Для основы пирога дрожжи разведите небольшим объемом теплой воды, добавьте несколько ложек муки и размешайте. Накройте миску с опарой пленкой и оставьте, пока объем опары не увеличится в два раза.

2. Муку просейте с солью, добавьте теплой воды, опару и вымесите гладкое, однородное тесто. Тесто накройте пленкой (или полотенцем) и поставьте подходить в теплое место на полтора часа.

3. Для начинки макушки каштанов нарежьте крестообразно, используя острый нож-пилку. Опустите их на 15 минут в кипящую подсоленную воду.

4. Пока каштаны горячие, снимите с них коричневую кожуру и темную пленку под ней.

5. На припудренной мукой поверхности раскатайте тесто, выложите в форму с бортиками. Края теста приподнимите, чтобы образовались бортики высотой 2-3 см. Накройте форму с тестом пленкой, оставьте для расстойки.

6. Куриную грудку нарежьте кусочками, а белую часть порея – колечками.

7. Очищенные каштаны измельчите в блендере в мелкую крошку. Затем добавьте немного воды и пюрируйте погружным блендером.

8. В горячую сковороду добавьте немного оливкового масла и обжарьте 2 мин. грудки. Добавьте нарезанный лук и горошек, перемешайте и обжаривайте все вместе 1-2 минуты. Снимите сковороду с плиты.

9. На тесто выложите пюре из каштанов, разровняйте. По слою каштанового пюре распределите грудки с луком и горошком, немного вдавите в пюре. Края пирога подогните, чтобы начинка не вываливалась через край.

10. Запекайте в предварительно разогретой до 200 градусов духовке на средней полке около 25 минут. За несколько минут до окончания выпечки посыпьте пирог тертым сыром.



Совет

Можно использовать замороженные каштаны, время их варки увеличится в этом случае на 3 минуты.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>