



1
Нарежьте сельдерей, морковь и лук средним кубиком. Курицу нарежьте кусочками среднего размера. Цедру лимона натрите на мелкой терке.



2
Отваривайте пасту в кипящей, подсоленной воде 6-7 минут. Откиньте пасту на дуршлаг и сбрызните ее растительным маслом.

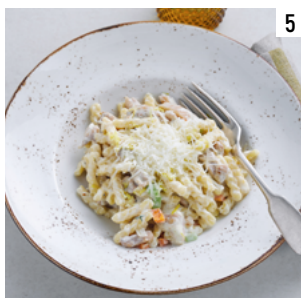


3
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте курицу 2 минуты, добавьте лук (по вкусу), морковь, сельдерей и каперсы. Обжаривайте еще 2 минуты.



4
На сковороду к курице и овощам добавьте пасту и влейте сливки. Перемешайте и готовьте на среднем огне, помешивая, 2-3 минуты.

Добавьте к курице и овощам цедру лимона (по вкусу) и сыр, посолите и поперчите. Перемешайте.



5
подавайте казаречче с курицей и сливочным соусом.