

ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



- 250 γραμ. Τορτελίνι με τυρί Melissa
- 1 ½ φλιτζάνι ψητό ή βραστό κοτόπουλο κομμένο σε κύβους
- 1 κουτ. σούπας λάδι
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 2 κουτ. σούπας κρεμμύδι τριμμένο
- 1 ποτηράκι του κρασιού κρασί λευκό
- 1 ½ κουτ. σούπας μουστάρδα κρέμα
- 1 φλιτζάνι αρακά βρασμένο
- 1 φλιτζάνι μανιτάρια κομμένα σε φέτες
- 250 γραμ. κρέμα γάλακτος
- 1/3 κουτ. του γλυκού δενδρολίβανο
- ½ κουτ. του γλυκού μπούκοβο

Σοτάρουμε το σκόρδο στο λάδι, προσθέτουμε το κρεμμύδι, σβήνουμε με το κρασί. Προσθέτουμε τον αρακά, τα μανιτάρια και το δενδρολίβανο. Σε 3' - 4' προσθέτουμε την μουστάρδα και το κοτόπουλο. Χαμηλώνουμε την φωτιά και αφήνουμε 1' ακόμη και τότε προσθέτουμε την κρέμα. Αφήνουμε να πάρει μία βράση και το βγάζουμε από την φωτιά.