

Carbonara dyniowa z boczkiem i szpinakiem



Autor: **alepysznie**
Przepisów: **45** Ocena: **376**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Makaron tagliatelle – 150 g
- Dynia – 100 g
- Boczek – 100 g
- Szpinak – 150 g
- Jajka – 2 szt.
- Ser parmezan lub grana padano – 80 g
- Czosnek – 2 ząbki
- Pietruszka
- Oliwa z oliwek
- Sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotuj makaron al dente według przepisu na opakowaniu. Odcedź zachowując 1/4 szklanki wody.
- 2 Obierz i pokrój na mała kosteczkę dynię. Rozgrzej na patelni oliwę z oliwek, dodaj posiekany czosnek, pokrojoną w kosteczkę dynię, dopraw solą, pieprzem i smaż co chwilę mieszając około 10 minut, aż dynia zmięknie. Następnie dodaj pokrojony na małe kawałeczki boczek i smaż jeszcze około 3 minut. Dodaj ugotowany wcześniej makaron, wodę z makaronu, posiekaną natkę pietruszki i gotuj, aż woda odparuje.
Na koniec roztrzep w miseczce jajka z dodatkiem pieprzu i startego sera, dodaj do makaronu, wymieszaj i zdejmij z ognia (jajka nie mogą się ściąć, mają utworzyć kremowy sos).
- 3 Podawaj ze startym serem.

Twoje notatki do przepisu: