

Penne Alfredo



Autor: **Vanilla_Girl**
Przepisów: 1 Ocena: 8



3-4 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- Makaron penne, 350 gr.
- Boczek wędzony, 350 gr.
- śmietana 12%, 250 ml.
- ser pleśniowy dor blue, 70 gr.
- olej roślinny

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy al dente
- 2 boczek kroimy w cienkie, małe plasterki
- 3 podsmażamy na patelni z odrobina oleju, gdy już się podsmaży odlewamy tłuszcz z patelni
- 4 dodajemy śmietanę i ser pleśniowy w małych kawałeczkach, mieszamy na małym ogniu do momentu rozpuszczenia sera, nie solimy.
- 5 makaron polewamy sosem. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: