

Spaghetti brokułowe z mascarpone

Autor: **amidalla**Przepisów: **209** Ocena: **3710**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- makaron spaghetti - pół paczki
- pół brokuła
- parzony boczek - 4 duże plastry
- 3 łyżki serka mascarpone
- 1 cebula
- pół szklanki bulionu
- zielona pietruszka

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy.
- 2 Brokuły podzielone na małe części gotujemy w osolonej wodzie lub z kostką rosołową (będziemy mieć od razu bulion do podlania sosu). Ugotowane brokuły odcedzamy i zostawiamy na sitku.
- 3 Na masełku podsmażamy cebulkę, gdy jest zeszlona dodajemy boczek pokrojony w paski. Następnie wrzucamy brokuły, chwilę smażyjemy i zalewamy bulionem. Podczas duszenia, widelcem rozdrabniamy brokuły, ale niezbyt drobno.
- 4 Na koniec dodajemy mascarpone, doprawiamy i czekamy aż zgęstnieje.
- 5 Gdy sos jest gotowy wrzucamy do niego makaron i wszystko mieszamy, aby sosik dokładnie obkleił makaron:) Posypujemy pietruką:)

Twoje notatki do przepisu: