

Tagliatelle z szynką parmeńską

Autor: **murphy**Przepisów: **16** Ocena: **333**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 4 plastry szynki parmeńskiej
- odrobina oleju do smażenia
- 6 pomidorków cherry
- 3 suszone pomidory
- 2 ząbki czosnku
- 200 ml śmietany 30%
- pieprz i sól
- makaron tagliatelle
- parmezan
- świeża bazylia do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron tagliatelle ugotuj al dente. Plastry szynki pokrój na małe kawałki i podsmaż chwilę na rozgrzanym oleju.
- 2 Dodaj pokrojone na ćwiartki pomidorki cherry, pokrojone w paseczki suszone pomidory i drobno posiekany czosnek. Smaż chwilę i wlej śmietanę. Gotuj na małym ogniu, aż sos się trochę zredukuje. Dopraw solą i pieprzem.
- 3 Gotowanie sosu nie może trwać zbyt długo, ponieważ pomidorki cherry mogą się całkowicie rozgotować i zostanie z nich tylko nieapetyczna skórka. Gdy sos będzie gotowy, dodaj do niego makaron, dokładnie wymieszaj i nakładaj na talerze. Danie posyp płatkami parmezanu i udekoruj listkami bazylii.

Więcej na stronie: <http://marchewkowakuchnia.wordpress.com/>



Twoje notatki do przepisu: