

PENNE S PANCETTOU A ŽAMPIÓNY

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

Suroviny

strouhaný sýr Gran Moravia

chilli paprička

pár lístků bazalky

čerstvé žampióny

250 g italské pancetty

italské krátké těstoviny

500 ml rajčatového protlaku

sůl

pepř

extra panenský olivový olej

Pokud máte doma trochu čerstvých žampiónů a italskou pancettu, tak si můžete připravit vynikající oběd nebo večeři. Nejvíce se k omáčce hodí krátké těstoviny. Recept pro 2-3 osoby.

Příprava:

Na olivovém oleji (cca 3 lžíce) osmahněte pancettu a očištěné houby nakrájené na menší kousky. Přidejte chilli papričku, trochu osolte a opepřete. Potom přidejte rajčatový protlak, čerstvou bazalku a nechte omáčku bublat tak 30 min. Dejte vařit vodu na těstoviny, osolte jí, do vroucí vody dejte vařit těstoviny. Těstoviny „al dente“ zcedte a smíchejte s vaší omáčkou. Nakonec podávejte posypané sýrem Gran Moravia.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST