

První chody

Těstoviny

10 minut Příprava

15 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© I love Italy

## SUROVINY

- 300g čerstvé ricotty
- 200-250g italské pancetty nakrájené na kostky
- 250g krátkých těstovin
- špetka nastrouhaného muškátového oříšku
- hrst nastrouhaného sýra Gran Moravia
- sůl
- pepř
- 1 lžíce olivového oleje

Rychlý a snadný recept na těstoviny, jehož základem je čerstvá ricotta a pancetta. Suroviny pro 2 osoby.

## Příprava:

Dejte vařit vodu na těstoviny. Mezitím si v míse smíchejte ricottu, sůl a pepř dle chuti, muškátový oříšek a sýr. Na pánvi rozpalte na středním ohni olivový olej a dejte smažit pancettu. Jakmile zezlátne, oheň vypněte a dejte ji stranou.

Uvařte v osolené vroucí vodě těstoviny „al dente“. Scedte je, ale stranou si nechte pár lžic vody z těstovin, které následně přidáte k ricottě a množství regulujete dle potřeby, dokud vám nevznikne krém. Těstoviny smíchejte v pánvi s pancettou, přidejte ricottu a vše promíchejte. Ještě pořádně opepřete a zasypejte opět sýrem.