

CARBONARA S KOZÍM SÝREM CAPRINO

ALICE PRO GRAN MORAVIA



© Alice pro Gran Moravia

Suroviny

100 g kozího sýru caprino
(nejlépe stagionato)
50 g ricotty
120 g slaniny nebo salámu na
kostičky
jogurt dle potřeby
320 g krátkých těstovin, např.
pennette

2 feferonky
česnek
bílé víno
3 velká rajčata
trocha rajčatového koncentrátu
pažitka, kurkuma

Obměna tradičního receptu ze střední Itálie bez vajec a s kozím sýrem. Vyzkoušejte také s celozrnnými a špaldovými těstovinami. Recept pro 4 osoby.

Příprava:

V misce smíchejte ricottu s kozím sýrem. Naředte jogurtem a trochou vody na vaření těstovin a vypracujte vláčný krém. Přidejte trochu nasekané pažitky a špetku kurkumy. Osmahněte stroužek česneku spolu s feferonkami nakrájenými na kolečka. Přidejte salám nebo slaninu na kostičky a zalijte trochou bílého vína. Přidejte rajčata nakrájená na kostičky, trochu vody na vaření těstovin a rajčatový koncentrát a několik minut povařte. Přidejte polovinu sýrového krému. Dejte vařit těstoviny. Do uvařených těstovin vmíchejte připravenou omáčku a přidejte druhou polovinu sýrového krému. Dostatečně opepřete a posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST