

PENNE S CUKETOU A PANCETTOU

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

Suroviny

3 větší cukety
1 balení italské pancetty (nebo cca 200 g guanciale)
2 – 3 stroužky česneku
1 chilli paprička

300 g těstovin penne
extra panenský olivový olej
sůl
pepř
tvrdý sýr Gran Moravia

Recept plný čerstvé cukety a voňavé pancetty není nijak složitý a je rychlý. Místo pancetty můžete použít i tzv. „guanciale“. Recept pro 2 osoby.

Příprava:

Nakrájejte omyté cukety na malé kostky – asi 1 cm. Nalijte do pánve cca 5 polévkových lžic olivového oleje a nasypete do ní nakrájenou cuketu. Cukety následně osolte, opepřete a vhodte do nich chilli papričku. Smažte nejdříve na větším ohni a stále míchejte. Asi po 5 minutách přidejte česnek (česnek oloupejte a rozmáčkněte – dělá se to tak, že položíte nůž plochou hranou na česnek a pěstí do plochy nože bouchnete). Dál smažte na mírném ohni a přidejte pancettu. Chvilu to všechno posmažte, a pak přikryjte pánev pokličkou a nechte na velmi mírném ohni dusit. Mezitím si osolte vodu na těstoviny a nechte ji vařit. Do vroucí vody potom vložte těstoviny. Hotové těstoviny (al dente – ani měkké ani tvrdé – těstoviny neprolévejte studenou vodou) nakonec smíchejte s vaší směsí v pánvi: cuketa je hotová, až úplně změkne (skoro do kašovitě konzistence). Do směsi nasypete trochu sýru Gran Moravia a vše pořádně promíchejte. Podávejte posypané strouhaným Gran Moravia.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST