




Makaron tagliatelle z boczkiem i pieczarkami

 Teresabujak1985

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 30 min

 3 porcje

Składniki:

makaronu tagliatelle Alce Nero - opakowanie

boczek wędzony - 200 g

cebula - 1 szt.

pieczarki - 400 g

papryka czerwona - 1/2 szt.

czosnek - ząbek

śmietana 30% - 200 ml

sól i pieprz - do smaku

Dodatkowe info: Wierzch można posypać serem Grana Padano i zieleniną

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczek i cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni, na koniec dodać czosnek przeciśnięty i smażyć. Makaron ugotować według instrukcji na opakowaniu. Pieczarki i paprykę oczyścić i pokroić w półplasterki i podsmażyć na oddzielnej patelni, aż z pieczarek odparuje płyn. Połączyć z boczkiem. Następnie dodać śmietanę doprawić solą, pieprzem i gałką. Na koniec ugotowany makaron połączyć z przygotowanym sosem.