



Makaron w sosie z wędzonym boczkiem i groszkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne połączenie makaronu i kremowego, serowego sosu z wędzonym boczkiem i zielonym groszkiem, które dodatkowo pięknie prezentuje się na talerzu. Idealny obiad dla osób, które nie mają dużo wolnego czasu, bowiem przygotowanie tego dania nie zajmie więcej niż 30 minut.

Przygotowanie

Krok 1

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie według instrukcji na opakowaniu.

Krok 2

Parmezan zetrzeć. Boczek pokroić w paseczki.

Krok 3

Rozgrzać dużą patelnię i umieścić na niej boczek. Smażyć, aż boczek stanie się chrupiący. Następnie dodać łyżkę masła i zielony groszek.

Krok 4

Po minucie dodać śmietanę 18% i ugotowany makaron. Dodać sok z cytryny.

Krok 5

Gdy sos się zagotuje, zdjąć patelnię z palnika i dodać tarty parmezan. Doprawić świeżo zmielonym pieprzem i, w razie potrzeby, solą. Dokładnie wymieszać – sos powinien być aksamitnie gładki.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 400 g makaronu tagliatelle
- 10 plasterków wędzonego boczku
- 300 g mrożonego zielonego groszku
- 150 g parmezanu
- sok z 1 cytryny
- 2 łyżki śmietany 18%
- 1 łyżka masła
- sól i świeżo zmielony pieprz