



Makaron z boczkiem, bobem i groszkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Prosty i pyszny makaron, który wręcz zachwyca intensywnymi kolorami na talerzu. Połączenie bobu, groszku i boczku z winnym sosem to strzał w dziesiątkę. Najwięcej czasu zdecydowanie zajmuje ugotowanie i obranie bobu - potem idzie jak z płatka. Chętni mogą posypać danie tartym parmezanem.

Przygotowanie

Krok 1

Bób ugotować w lekko osolonej wodzie i obrać.

Krok 2

W drugim garnku zagotować wodę, wrzucić groszek i gotować około 3minuty. Wyłowić łyżką cedzakową, do tego samego garnka wrzucić makaron i ugotować al dente.

Krok 3

Jeśli używamy boczku w kawałku, pokroić go w kostkę. Jeśli używamy boczku w plastrach, każdy plaster przekroić na kilka mniejszych części.

Krok 4

Na rozgrzanej patelni usmażyć boczek z obu stron na chrupko. W międzyczasie cebulę pokroić w piórka, a czosnek drobno posiekać. Boczek zdjąć z patelni i przełożyć na ręcznik papierowy.

Krok 5

Na patelnię, na której smażył się boczek, wlać oliwę z oliwek. Wrzucić cebulę, a gdy się zeszkli, dodać czosnek. Smażyć razem minutę, następnie wlać wino.

Krok 6

Gdy połowa wina odparuje, na patelnię dodać makaron, bób i groszek. Wszystko dobrze połączyć. Doprawić solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Wierzch dania posypać boczkiem i przełożyć makaron na talerze.

Danie: **Obiad**,

Osób: 2

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 200 g dowolnego makaronu (np. fusilli),
- 200 g bobu,
- 100 g wędzonego boczku w plastrach lub w kawałku,
- 1/3 szklanki zielonego groszku,
- 125 ml białego wytrawnego wina,
- 1 cebula,
- 2 ząbki czosnku,
- 2 łyżki oliwy z oliwek,
- sól morską i świeżo zmielony pieprz