
Makaron "Alla Grizia" na boczku

Dodano: 2008-03-09 17:29:11

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1400 razy.

Na 4 osoby:

500g.makaronu rurki,spaghetti

100g boczku wedzonego

100g bekonu

pieprz,odrobina wina bialego,ser owczy suszony starty "Pecorino"

odrobina oleju

Boczek i bekon pokroic w cienki slupki ,kostke polozyc na patalnie do rostopienia podlac odrobine oleju i pieprz naturalny czarny dosyc obficie gdy sie zrobia zlote skwarki zalac winem i odrobina wody (ma wyjsc sosik zlocisty troszeczkę zawieszisty)ugotowany odcedzony makaron natychmiast wlewamy do skwarekcigle mieszajac na ogniu wsypujemy ser i mieszamy .wymieszany makaron nakladamy na talerze jest smaczne to prawdziwe danie dla panow i wysmienite z piwem Smacznego -czekam na wasze oceny dan.

Nadesłał: Sora Dora kucharka rzymska italia <dory61@alice.it>