

Czarny makaron bigoli amatriciana / Bigoli neri all`amatriciana



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

pomidorki cherry	28
becon	120 g
ser	60 g pecorino
wino białe wytrawne	50 ml
oliwa	4 łyżki
bazylia	10 listków
sól do smaku	
pieprz czarny mielony	do smaku

Ciasto

mąka semolino	400 g
atrament z kałamaricy	40 g
jajka	4
sól	20 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Do robota kuchennego montujemy mieszadło do wyrabiania ciasta. Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy jajka, atrament z kałamarnicy i sól. Wyrabiamy ciasto (prędkość mieszania w pozycji - 1). Następnie na gniazdo wolnych obrotów zakładamy przystawkę do makaronu z tarczą do bigoli. Wkładając małe porcje ciasta wyrabiamy makaron.

Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i podsmażamy pokrojony w drobną kostkę bekon. Dodajemy dużą ilość pieprzu i sól do smaku, całość mieszamy. Następnie podlewamy białym winem i redukujemy. Dodajemy przekrojone na pół pomidorki cherry, bazylię i niewielką ilość gorącej wody. Dusimy przez ok. 8 minut.

Makaron bigoli gotujemy al dente i dodajemy na patelnię do przygotowanego sosu. Na koniec posypujemy startym serem pecorino.

Podajemy w głębokich talerzach, udekorowany listkiem bazylii.