

Makaron tagliatelle z boczkiem w sosie serowym



DOLLCE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron tagliatelle	250 gram
boczek parzony	300 gram
ser pleśniowy typu gorgonzola	100 gram
serek topiony	100 gram
śmietana 12%	200 gram
sól do smaku	
Pieprz czarny Prymat w młynku	
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente.

Boczek pokroić w paseczki i podsmażyć na oliwie. Śmietankę podgrzać, dodać ser pleśniowy typu gorgonzola oraz serek topiony - lekko zagotować, cały czas mieszając aby sery się roztopiły. Do gotowego sosu dodać wcześniej przesmażony boczek. Doprawić do smaku świeżo zmielonym pieprzem i solą. Makaron wymieszać z sosem. Całość oprószyć pieprzem.