Rigatoni z boczkiem i brokułami

STAROSTA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczek wędzony	wg uznania
śmietanka UHT 22% lub 36%	250-300 ml
makaron rurki	250 gram
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
przyprawa do potraw Kucharek	do smaku
parmezan	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować na półtwardo, a w międzyczasie przyrządzić sos z reszty składników:

- brokuły poddusić do miękkości, pod koniec przerzucić na patelnię (dużą) i dosmażyć razem z pokrojonym w cienką kostkę boczkiem; doprawić do smaku Kucharkiem i pieprzem (potrawa powinna być raczej lekko pikantna, ale jak kto lubi);
- na tak przygotowane brokuły z boczkiem, wlać śmietankę i podgrzewać mieszając delikatnie, aż sos zrobi się dość gęsty;
- do gotowego sosu dodać ugotowany makaron, przemieszać i i poddusić mieszając ok. pół minuty, żeby makaron przeszedł smakiem sosu.

Rozłożyć porcje na talerze (2-3 osoby) i posypać startym parmezanem. Można ewentualnie wstawić je na parę chwil do mocno nagrzanego piekarnika (w naczyniach żaroodpornych) i lekko zapiec - wtedy jest jeszcze smaczniejsze :)