

Makaron fusilli rigati z szynką wieprzową i białą fasolą cannellini



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron fusilli rigati	300 gram
szynka wieprzowa	150 gram
ząbki czosnku	3
cebula	
natka pietruszki	
sól, pieprz	
fasola czerwona z puszki	100 gram
oliwa	2 łyżki
fasola	200 gram
pomidory pelati	400 całe
oregano	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Na patelni z 2 łyżkami oliwy, posiekanym czosnkiem i cebulą, podsmażamy pokrojoną w kostkę szynkę wieprzową tak długo aby była miękka - nie trwa to dłużej niż do 15 minut.
- Gotujemy al dente makaron w osolonej wodzie z odrobiną oliwy z oliwek. Odsączamy.
- Gdy mięso już miękkie, wlewamy na patelnię całą puszkę pomidorów pelati w całości, lekko je rozdrabniając łyżką bądź widelcem. Czekam kilka minut, aż sos zgęstnieje. Na sam koniec dodajemy fasolę, natkę posiekaną pietruszki, oregano i sól oraz pieprz.
- Makaron wrzucamy do sosu i lekko mieszamy. Podajemy w ciepłych talerzach lub miseczkach. Bon appetito!