

Makaron z Szyneką



MIMUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaronu	150 g
Szafran nitki Prymat	1 szczypta
szynki	80 g
śmietanki kremówki 30%	120 ml
żółtko jajek	1 szt
sól i pieprz	do smaku
parmezan	35 starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie. Odcedzić, włożyć z powrotem do garnka, przykryć i trzymać w cieple.

W czasie gdy makaron się gotuje, rozetrzeć szafran w moździerzu na proszek, wlać 2 łyżki wody z gotującego się makaronu, wymieszać i przelać do rondelka. Zagotować, dodać szynkę, podgrzewać na małym ogniu przez 30 sekund, dodać śmietankę kremową i Parmezan. Spróbować i w razie konieczności doprawić solą. Mieszając podgrzać. Gdy sos zacznie się gotować przy brzegach garnka, dodać żółtko, szybko wymieszać i od razu odstawić rondel z ognia.

Makaron podgrzać jeśli ostygł, wymieszać z sosem, wyłożyć do podgrzanych głębokich talerzy i posypać dodatkowym Parmezanem oraz świeżo zmielonym pieprzem.