

Wykwintne danie owoce morza



ALAGOR



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

frutti di mare	250 g
makaron spaghetti	200 g
boczek wędzony	50 g
czosnek ząbki	3-4 sztuka
oliwa	do smaku
natka pietruszki	do smaku
oliwki	kilka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować. Owoce morza. Pokrojony drobno boczek i czosnek podsmażamy na oliwie, dodajemy owoce morza. Po 2-3 minutach dodajemy ugotowany makaron, pokrojone oliwki i natkę pietruszki. Dobrze mieszamy. Dusimy pod przykryciem na wolnym ogniu ok. 15 min.