

Spaghetti z kalafiorem boczkiem i pistacjami



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

makaron spaghetti	250 g
kalafior	1 główka (mały)
boczek wędzony	150 g
pistacje	40 g
rukola	1 garść
ząbki czosnku	2 ząbki
masło	1 łyżka
oliwa	2 łyżki
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
parmezan starty	2 łyżki
woda	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie: Makaron gotujemy al dente, ok. 2 minut krócej niż na opakowaniu. Odcedzamy i odstawiamy. Na patelni wytapiamy/podsmażamy boczek pokrojony w kostkę, gdy jest już ładnie zarumieniony przekładamy go do miseczki.

Do tłuszczu wytopionego z boczku dodajemy masło przeciśnięty przez praskę czosnek i kalafiora podzielonego na małe różyczki. Podsmażamy kilka minut i zalewamy wodą, przykrywamy patelnię i dusimy aż kalafior zmięknie (około 5 minut). Po tym czasie odkrywamy patelnię i gotujemy aż woda odparuje. Do kalafiora dodajemy oliwę z oliwek, podsmażony boczek, pistacje i makaron. Dokładnie mieszamy i podgrzewamy kilka minut. Na koniec dodajemy rukolę i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem spaghetti z kalafiorem boczkiem i pistacjami posypujemy tartym parmezanem.