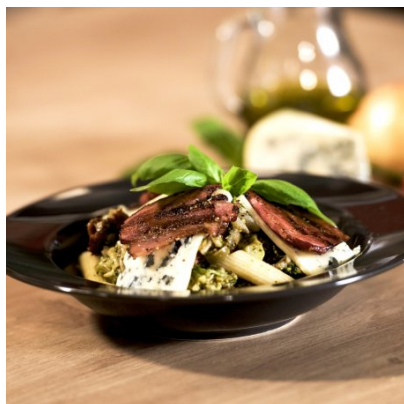


Doradca Smaku IX: Penne z brokułami w sosie serowym, odc. 40



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron penne	300 gramów
czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
papryczka chilli	1/2 sztuki
suszone pomidory z ziołami Smak	6 sztuk
brokuły	250 gramów
wino białe wytrawne	200 mililitrów
boczek wędzony	100 gramów
oliwki zielone	20 gramów
ser gorgonzola	150 gramów
oliwa	100 mililitrów
świeże listki bazylii	kilka sztuk

Do smaku:

gałka muskatołowa mielona

pieprz biały mielony

Pieprz kolorowy- MŁYNEK

sól morska - MŁYNEK Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie.

Czosnek siekamy, cebulę kroimy w kostkę. Papryczkę chili i suszone pomidory kroimy w paski. W garnku rozgrzewamy oliwę. Dodajemy czosnek, papryczkę chili, suszone pomidory. Smażymy, co jakiś czas mieszając. Doprawiamy białym pieprzem i mieszamy.

Brokuł dzielimy na różyczki i parzymy w osolonej wodzie. Dodajemy do garnka. Wlewamy białe wino, doprawiamy gałką muszkatołową i mieszamy. Zielone oliwki siekamy, dodajemy do sosu. Możemy doprawić do smaku solą morską. Dodajemy ugotowany makaron i delikatnie mieszamy. Boczek kroimy na cienkie plastry i smażymy z dwóch stron na patelni. Doprawiamy czarnym pieprzem.

Danie podajemy w głębokich talerzach. Na każdej porcji kładziemy po 3 plastry sera gorgonzola, a na nich podsmażone plastry boczku. Dekorujemy listkiem świeżej bazylii.