




przepisy.pl

Spaghetti z szynką i mozzarellą

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- czarny pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- natka pietruszki - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- makaron spaghetti - 500 gramów
- szynka - 350 gramów
- mozzarella - 2 sztuki
- czarne oliwki nadziewane papryką - 1 szklanka
- sok pomidorowy gęsty - 250 mililitrów
- pancetta lub chudy boczek - 200 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mozzarellę pokrój w kostkę, po czym wymieszaj w misce z oliwkami i drobno posiekaną natką pietruszki.
2. Szynkę pokrój w kostkę. Pancettę pokrój w kostkę i podsmaż na chrupko, pod koniec smażenia dodaj szynkę.
3. Podgrzej sok pomidorowy.
4. Czosnek przeciśnij przez praskę i dodaj do soku. Dopraw solą i świeżo zmielonym pieprzem.
5. Makaron ugotuj al dente zgodnie z przepisem na opakowaniu.
6. Wymieszaj z sosem pomidorowym, dodaj pancettę i szynkę.
7. Przełóż na talerze, posyp mozzarellą i oliwkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl