



Farfalle boscaiola

przepisy.pl

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron farfalle (kokardki) - 400 gramów
- masło - 60 gramów
- wędzony boczek (pancetta) - 135 gramów
- świeże grzyby leśne lub pieczarki - 150 gramów
- rozgnieciony ząbek czosnku - 1 sztuka
- zmielony czarny pieprz - 1 łyżeczka
- śmietana 12% - 300 mililitrów
- parmezan lub inny twarde ser - 40 gramów
- posiekana natka pietruszki - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozpuść masło i smaż pokrojony drobno boczek przez ok. 5 min. mieszając. Dodaj grzyby pokrojone w cienkie plasterki i czosnek. Smaż kolejne 3 min.
2. Dodaj pieprz i śmietanę, gotuj na małym ogniu bez przykrycia 5 min. aż sos wygotuje się do połowy. Dodaj ser, gotuj kolejne 2 min.
3. Ugotuj makaron al dente. Wymieszaj sos razem z makaronem. Posyp natką.

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