



przepisy.pl

Farfalle z pesto i boczkiem

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki o jędrnym miąższu pokrojonych w kostkę - 250 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- pęczek bazylii - 1 sztuka
- oliwa - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- starty parmezan - 60 gramów
- śmietana 36% - 30 mililitrów
- mrożony groszek - 200 gramów
- bekon pokrojony w plasterki - 300 gramów
- posiekana cebula - 1 sztuka
- makaron farfalle - 250 gramów
- Kostka do makaronu, ryżu i ziemniaków Knorr - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Gdy opowiadałem znajomemu o przepisie na FARFALLE Z PESTO I BOCZKIEM, lekko się zdziwił, że do makaronu dodaję jeszcze ziemniaki. Ale trzeba pamiętać, że to nie jest danie dla wiotkich panienek, tylko dla ludzi porządnie głodnych i zmęczonych. Taka bomba energetyczna.
2. Zmiksuj składniki pesto. Ziemniaki ugotuj w wodzie z kostką do makaronu, ryżu i ziemniaków Knorr. Odcedź i zahartuj w zimnej wodzie. Ugotuj makaron w wodzie z kostką bulionową. Odcedź. Na patelnię wlej oliwę, do zimnej wrzuć cebulę. Gdy się zeszkli, wrzuć bekon pokrojony w kwadraciki. Smaż, lekko potrząsając patelnię. Dodaj groszek, wlej śmietankę, gotuj 3-4 minuty. Ziemniaki wymieszaj z makaronem, polej sosem, wymieszaj, przypraw do smaku, dodaj pesto. Posyp serem i jeszcze raz wymieszaj.

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