



przepisy.pl

Tagliatelle z szparagami i szynką parmeńską



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle, najlepiej czarny - 200 gramów
- śmietana 18% - 300 mililitrów
- szparagi zielone lub białe - 1 pęczek
- Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr** - 1 opakowanie
- szynka parmeńska lub inna dojrzewająca - 150 gramów
- parmezan lub inny ser o zdecydowanym smaku - 100 gramów
- oliwa do smażenia - 4 łyżki
- czosnek, ząbek - 2 sztuki
- ostra papryka chili, strąk - 1 sztuka
- kilka listków bazylii

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron na sposób al dente, według zaleceń producenta.
2. Szparagi obierz, ugotuj, przekrój na pół, a następnie pokrój w 3 cm słupki. Na rozgrzanej patelni podsmaż posiekany czosnek i chilli, wlej śmietanę wymieszaną z Fixem, całość zagotuj.
3. Do powstałego sosu dodaj makaron, szparagi oraz pokrojoną w paseczki szynkę parmeńską. Makaron podawaj posypany startym serem i posiekaną bazylią.

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