

Makaron z szynką i świeżymi figami



Autor: **konhambos**
Przepisów: **419** Ocena: **8275**



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 350 g makaronu
- 6 dojrzałych, świeżych fig
- 8 plastrów szynki góskiej (np. serrano)
- 1 kulka mozzarelli
- sól
- MIODOWY VINAIGRETTE:
- 1 szalotka
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżka miodu
- ocet sherry (lub winny)
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotowujemy miodowy vinaigrette.
Obrac szalotkę i pokroić, dodać pieprz, miód oraz ocet i oliwę w proporcjach 1:3 (1 część octu i 3 części oliwy)
Wszystko zmiksować blenderem.



- 2 Makaron zagotować "al dente".

W tym czasie usmazyc bez tluszczu 4 plastry szynki pokrojone na male kawalki.
Pozostale 4 plastry szynki pokroic wzdluz na 3-4 paski i zrolowac.
Obciac konce fig i pokroic je na cwiartki, mozzarelle pokroic w plastry.
Makaron zmieszac z szynka, plastrami mozzarelli, figami i skropic spora iloscia dressingu.
Mozna podawac rowniez z parmezanem



Twoje notatki do przepisu: