

Pappardelle z Pawii



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **966** Ocena: **18622**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 250g makaronu pappardelle
- 4 plastry wędzonego łososia
- 5 ugotowanych zielonych szparagów
- 1 cebula
- 1 duży pomidor
- 1 ząbek czosnku
- 1 mała ostra papryczka
- 2 szklanki śmietany 36 %
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki koperku
- 5 listków bazylii
- sól
- 20 g parmezanu

Sposób przygotowania:

- 1 Łososia pokroiłem w paski. Pomidora sparzyłem, obrałem, usunąłem pestki, a miąższ pokroiłem w kostkę. Z papryczki także usunąłem pestki, strąk posiekałem. Na patelni rozgrzałem masło, zeszkliłem na nim posiekany czosnek i cebulę. Dodałem szparagi pokrojone na kawałki, łososia i pomidora. Wlałem śmietanę, mieszając, gotowałem 10 minut na małym ogniu, aż sos zgęstniał. Dodałem papryczkę, koperek, porwane na kawałki listki bazylii i sól. Ugotowałem makaron al dente, osączyłem, wymieszałem z sosem, posypałem startym parmezanem.



Twoje notatki do przepisu:

