

Tagliatelle z karczochami



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **966** Ocena: **18627**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 300 g makaronu tagliatelle
- pół małej czerwonej cebuli
- 150 g surowego wędzonego boczku
- 300 g serc karczochów (użyłem mrożonych)
- 20 ml białego wytrwanego wina
- szczypta szafranu
- 3 łyżki oliwy z oliwek extra vergine
- sól
- pieprz
- starty parmezan

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek pokroiłem w kostkę, podsmażyłem krótko na odrobinie oliwy na dużym ogniu. Zdjąłem z ognia. Na innej patelni podsmażyłem na odrobinie oliwy z oliwek drobno posiekaną cebulę oraz pokrojone karczochy. Dodałem białe wino i gotowałem cały czas na małym ogniu przez około 15 minut. W miarę potrzeby, gdy na patelni robi się zbyt sucho można dolać trochę wody. W trakcie gotowania dodałem boczek, który wcześniej podsmażyłem. Wszystko doprawiłem solą i pieprzem. Ugotowałem tagliatelle w dużym garnku. Podczas gotowania makaronu nabrałem trochę wody z garnka, którą rozcieńczyłem szafran. Makaron ugotowałem al dente, odcedziłem i przełożyłem bezpośrednio na patelnię z karczochami i boczkiem. Zwiększyłem ogień, dodałem szafran, wszystko delikatnie wymieszałem, chwilę przetrzymałem na ogniu, aby smaki połączyły się ze sobą. Po przełożeniu na talerz posypałem danie startym parmezanem.

Twoje notatki do przepisu: