

Makaron ze szpinakiem i ricottą



Składniki

150 g makaronu
125 g szpinaku
125 g (½ opakowania)
ricotty
4 plastry boczku
wędzonego
1 szalotka
1 łyżeczka curry
1 szczypta papryki
wędzonej
Sól i pieprz do

Opis wykonania

Makaron ze szpinakiem to doskonały przykład prostego i szybkiego obiadu, który jednocześnie jest bardzo smaczny.

Szalotkę drobno pokrój, a następnie podduś na patelni w niewielkiej ilości wody. Następnie na patelnię dodaj szpinak. Duś na małym ogniu by liście oddały wodę.

Dodaj na patelnię ser i delikatnie wymieszaj całość. Ogrzewaj na małym ogniu by ricotta się rozpuściła.

Boczek pokrój w kostkę i podsmaż na osobnej patelni. Gdy będzie rumiany i chrupiący przełóż go na ręcznik papierowy, by usunąć nadmiar tłuszczu.

Makaron ugotuj al dente. Do sera i szpinaku dodaj boczek, makaron oraz przyprawy. Dokładnie wymieszaj. Podawaj na ciepło.