

Linguine z cytryną i prosciutto

3 porcje 20 minut

Składniki

- 60 g świeżych liści szpinaku
- 1,2 l wrzącej wody
- 300 g makaronu linguine (lub innego, ulubionego rodzaju makaronu)
- 1 łyżeczka soli
- 2 ząbki czosnku
- 100 g masła, pokrojonego na kawałki
- 2 łyżki marynowanych kaparów
- 1 cytryna, skórka i wyciśnięty sok
- 200 g świeżej mozzarelli, porwanej na kawałki
- 100 g szynki prosciutto, pokrojonej na kawałki
- mielony czarny pieprz, do przyprawienia

Przygotowanie

1 Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.