

Penne z boczkiem i grzybami

4 porcje 45 minut

Składniki

- 150 g penne (lub innego makaronu)
- 1/2 cebuli, obranej i pokrojonej na ćwiartki
- 1 ząbek czosnku, obrany
- 100 g grzybów, pokrojonych w ćwiartki
- 2 kawałki bekonu, grubo posiekane (ok 100 g)
- 1/2 łyżki oleju roślinnego
- 150 ml śmietanki min 30%
- 50 g sera grana padano
- 50 g marchewki pokrojonej w małe plasterki
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu.
2. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
3. Dodaj cebulę i czosnek.
4. Posiekaj.
5. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha i dodaj 100 g grzybów i bekon.

6 Posiekaj.

7 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha i dodaj marchewkę i olej.

8 Smaż saute.

9 Dodaj szczyptę soli i pieprzy do smaku.

10 Wymieszaj.

11 Dodaj śmietanę.

12 Wymieszaj.

13 Dodaj ser grana padano.

14 Wymieszaj.

15 Dodaj makaron.

Wymieszaj.

Gotowe do podania! Smacznego!