

MAKARON Z PIECZONĄ PAPRYKĄ, SZYNKĄ ORAZ SEREM MASCARPONE I ŚWIEŻYM OREGANO

Przepis na danie za ok. 35 zł dla 4-6 osób

Składniki:

200 g ugotowanego al dente makaronu strozzapreti
oliwa z oliwek
2 szalotki pokrojone w piórka
100g szynki dojrzewającej (parmeńskiej)
1 upieczona i pokrojona w paski czerwona papryka
2 rozgniecione ząbki czosnku
250 g serka mascarpone
1 mały pęczek posiekanego, świeżego oregano
sól, świeżo mielony biały pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Na oliwie z oliwek obsmażyć szalotkę z szynką, papryką oraz czosnkiem. Następnie dodać mascarpone oraz oregano. Gdy ser zacznie się topić i tworzyć konsystencję sosu wrzucić ugotowany wcześniej makaron. Całość delikatnie wymieszać w trakcie doprowadzając do smaku.