

WIOSENNE PENNE Z BOCZKIEM I CUKINIĄ

SKŁADNIKI:

- 20 dag wędzonego boczku – pokrojonego w kostkę
- 1 nieduża cukinia – umyta i pokrojona w kostkę (nie obrana)
- 20 dag pomidorków koktajlowych – przekrojonych na pół
- 3-4 ząbki czosnku – zmiążdżone i posiekane
- duży pęczek natki pietruszki – posiekany
- oliwa z oliwek extra vergine
- makaron penne lub tagliatelle 400-500 g

do podania:

- świeży parmezan (starty na tarce), świeżo mielony pieprz

W dużym rondlu rozgrzewamy odrobinę oliwy i przesmażamy boczek, dodajemy czosnek i chwilę smażymy razem. Dodajemy cukinię przesmażamy maksymalnie 5 minut (uważając żeby się nie przypaliła ale i nie puściła wody – ma być jędrna), na koniec dodajemy pomidorki, chwilę podgrzewamy i mieszamy z ugotowanym w międzyczasie makaronem (należy pamiętać by makaron był *al dente*, gotujemy go w dużej ilości wody, po ugotowaniu i odcedzeniu – niezbyt dokładnym, możemy go przelać odrobiną oliwy extra vergine i dopiero połączyć z sosem). Dodajemy natkę pietruszki, doprawiamy świeżo mielonym pieprzem i odrobiną parmezanu. Dokładnie mieszamy. Resztę parmezanu oraz pieprz (obowiązkowo w młynku) stawiamy na stole by każdy mógł sobie doprawić swoją porcję według uznania.

Od razu podajemy!