

Těstoviny s fíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- těstoviny paccheri 400 g
- fíky 3 ks
- slanina 200 g
- pecorina, popř. parmazán 150 g
- sůl a pepř 1 špetka
- oregano na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

Těstoviny uvaříme podle obalu tak, aby byly na skus.

Fíky oloupeme a vidličkou je rozmačkáme do pasty. Slaninu nakrájíme na proužky a nasucho vyškvaříme v pánvi. Těstoviny scedíme, část vody uchováme, dáme do hrnce s těstovinami a zahříváme tak, aby vznikla lehce krémovitá omáčka. Sejměte z ohně, vmíchejte sýr a slaninu. Nakonec fíkovou pastu, osolíme, opepříme. Ozdobíme hoblinami pecorina a oreganem.