

Penne ricce s pancettou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olej 3 lžíce
- Pancetta 300 g
- Pepř 3 špetka
- Rozmarýn 1 lžíce
- Těstoviny penne 320 g
- Parmazán 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na 3 lžících oleje zprudka opékejte 300 g pancetty na nudličky, až zprůhlední a začne zlátnout. Opepřete a přidejte lžičku nasekaného rozmarýnu a vypněte. Promíchejte s penne ricce a párkrát prohodte na ohni. Podávejte s pecorino sardo nebo parmazánem.