

Casarecce s brokolicí a sušenou šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brokolice 400 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sušená šunka 100 g
- Brokolice 1 ks
- Sůl 4 špetka
- Pepř 4 špetka
- Oříšek másla 1 ks
- Parmazán 40 g
- Těstoviny casarecce 320 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Uvařte v osolené vodě nebo na páře 400 g brokolice rozebrané na růžičky.

2 Na 2 lžících olivového oleje opékejte tence pokrájenou střední cibuli a 100 g sušené šunky (tyrolský špek, prosciutto crudo, jamon serrano) nebo i anglické slaniny na nudličky. Přidejte vařenou brokolici, osolte, opepřete a společně ještě prohřejte.

3 Přimíchejte uvařené casarecce, oříšek másla, sběračku vody z těstovin a podávejte posypané

strouhaným parmazánem.