

Těstoviny s čerstvými fíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny paccheri 400 g
- Čerstvé fíky 3 ks
- Slanina 200 g
- Pecorino, případně parmazán 150 g
- Sůl 0.5 lžička
- Růžový pepř podle chuti 1 špetka
- Oregano na ozdobu 4 snítka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte podle návodu an obalu tak, aby byly al dente neboli na skus. Fíky oloupejte a vidličkou je rozmělněte do pasty. Slaninu nakrájejte na proužky a nasucho vyškvařte na pánvi. Těstoviny scedte, část vody uschovejte, a vraťte je do hrnce, přilijte vodu a zahřívajte, aby vznikla lehce krémová omáčka. Sejměte z ohně, vmíchejte sýr (případně přilijte ještě část vody z vaření) a slaninu. Nakonec vmíchejte fíkovou pastu, podle chuti osolte a doladte růžovým pepřem. Ozdobte hoblinami pecorina a oreganem.