

Паста с томатами и беконом

15—20 Мин.

Способ приготовления

1. Порежьте бекон кубиками, помидоры - на половинки.
2. Обжарьте бекон в сотейнике. Добавьте 450 мл воды, томаты и приправу. Доведите до кипения. Добавьте пасту.
3. Дайте покипеть в течение 10-12 минут, помешивая время от времени. Через 7 минут добавьте шпинат. Затем добавьте пармезан. Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

230 г	Паста лингвини
100 г	Шпинат (замороженный)
75 г	Бекон, нарезанный кубиками
300 г	Томаты черри
60 г	Пармезан
450 мл	Вода
1 pkg.	Приправа с томатами для быстрой пасты