



Пене Арабиата с бекон и зеленчуци

Съставки

- 400 г паста
- 1 опаковка MAGGI® Trattoria a casa Рецепта за Пене Арабиата 34г
- 1 с.л. зехтин
- 3 скилидки чесън
- 1 люта чушка
- 0.5 кафена чаша грах
- 0.5 кафена чаша царевица
- 0.5 кафена чаша гъби шийтаке
- 1 парче бекон
- 0.5 кафена чаша пресен домати

Указания

1. В дълбок тиган загрейте една лъжица зехтин и сотирайте бекона. Добавете лука и чесъна, след това разбъркайте. Прибавете лютата чушка и отново разбъркайте за 3-4 минути.
2. Добавете гъбите шийтаке към получената смес и оставете да се задушат, като разбърквате от време на време.
3. Пригответе MAGGI® Trattoria a casa Рецепта за пене Арабиата са домати – разбъркайте съдържанието на пакетчето с 300 ml вода и добавете към бекона и гъбите. Бъркайте няколко минути, а след това добавете и останалите зеленчуци – царевицата, граха и нарязаните домати. Варете още 5 минути. Ето че сосът ви е готов!
4. Сервирайте сварената паста заедно със соса. Гарнирайте със свежа зелена салата. Добър апетит!

30 мин.

4 порции

Въглехидрати	92.11 g
Енергия	474.77 kcal
Мазнини	7.49 g
Протеин	16.81 g