

Talianetta®

Carbonara sa šparogama u pršutu



SASTOJCI:

- 1 vrećica Talianetta tjestenine Carbonara
- šparoge
- pršut
- crni papar
- mediteransko začinsko bilje

Zagrijte pećnicu na 200 °C. Dok se pećnica zagrijava, operite šparoge, osušite ih te odstranite donji vlaknasti dio podanka. Kriške pršuta prerežite na pola i svaku šparogu omotajte polovicom kriške pršuta.

Omotane šparoge poslažite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje tako da krajnji rub kriške pršuta okrenete dolje kako bi se „zapečatio“. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C 7-8 minuta. Šparoge zatim uz pomoć kista premažite masnoćom koju je pustio pršut, začinite ih paprom i mediteranskim začinskim biljem pa vratite u pećnicu na još 7-8 minuta, dok ne omekšaju.

Dok se šparoge omotane pršutom peku, pripremite Talianetta tjesteninu Carbonara prema uputama na pakiranju.

POSLUŽIVANJE:

Servirajte Talianetta tjesteninu Carbonara s nekoliko šparoga u pršutu. Jedno pakiranje Talianetta tjestenine Carbonara bit će dovoljno za dvije osobe. Ako kuhate za cijelu obitelj, samo prilagodite količinu ovisno o broju okupljenih za stolom i uživajte u jako brzom, ali jako finom ručku ili večeri.