

Готовим вместе с Нямой

Спагетти с беконом, моцареллой, руколой и черри

Спагетти с беконом, моцареллой, руколой и черри

2011-07-25 11:17:08



Сейчас у нас погода бьёт все тепловые рекорды, но кушать всё-равно хочется, поэтому сейчас я готовлю быстрые и лёгкие блюда! На самом деле итальянская кухня совсем не сложная, дело только в качественных ингредиентах, в которых летом нет недостатка, поэтому держайте!

Нам понадобится: спагетти томаты черри небольшая упаковка бекона в нарезке горсть руколы моцарелла мини оливковое масло

Варим спагетти согласно инструкции на упаковке. Помидорчики и моцареллу нарезаем на половинки, от руколы отрезаем жёсткие стебли и всё это немного присаливаем.



Бекон обжариваем до корочки и не выключая сковороду выкладываем туда спагетти.



Готовим вместе с Нямой

Спагетти с беконом, моцареллой, руколой и черри

Солим, хорошо перемешиваем и добавляем в сковороду помидоры с моцареллой и руколой.

Перемешиваем и подаём тут же.

Кстати, спагетти у меня были томатные с чили и чесноком, поэтому смело можете добавить эти ингредиенты к блюду.

Вот так просто можно приготовить полноценный ужин в средиземноморском стиле. Вместо бекона сюда можно добавить, например, креветки.

Я очень много позаимствовала из средиземноморской кухни, блюда там в основном свежие, быстрые и лёгкие, возьмите к примеру всеми любимые [лодочки из баклажанов](#) - это быстро и красиво, как раз сейчас сезон этим витаминных овощей. Начинки можно использовать различные, а готовится всего в пару приёмов.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru