Ингридиенты

Код	наименование	цена
175893	Мак.изделия БАРИЛЛА Спагеттини карт/уп 450г	97.79
86181	Грудинка ДЫМОВ Крылатская в/к в/у 290г	159.9
157047	Томаты ИСКА очищенные целые ж/б 425мл	107.95
00594	Лук 1кг	25.9
114098	Перец красный ПРИПРАВЫЧ Чили острый ст/б 25г	54.88
109447	Вино ПРЕСТИЖИУМ белое сух 11% ст/б 0.75л	349,90
152692	Сыр КИПРИНО Пармезан тертый бзмж 30% 90г	148
98777	Перец черный КОТАНИ молотый м/у 20г	49.9
157032	Масло оливковое МОНИНИ Неттаре экстра вирджин ст/б 500мл	349.99

акция 1+1

Рецепт

Как приготовить

Шаг 1

Разогреть оливковое масло и потушить в нем мелко нарезанный лук. Затем добавить нарезанную кубиками грудинку.

Шаг 2

Влить сухое белое вино и тушить, пока не выпарится.

Шаг 3

Добавить консервированные помидоры и острый перчик (щепотку), посолить и тушить на медленном огне, постоянно помешивая, 15-20 минут, пока соус не загустеет.

Шаг 4

Когда соус загустеет, посыпать черным молотым перцем, перемешать.

Шаг 5

Отварить спагетти, смешать с соусом, посыпать тертым сыром и подавать. Приятного аппетита!