Makaron ze szparagami i szynką (parmeńską)

Tydzień leci za tygodniem, ciagle w biegu! Jeszcze się dobrze nie przyzwyczaiłam do takiego tempa pracy. Rano szkoła, po szkole 2 h przerwy i do pracy do 19. Zanim zaczął się ten semestr miałam więcej czasu, dla siebie, Dominicka, Was i dla moich książek. W Święta przeczytałam ciurkiem 3 części Igrzysk Śmierci. Pamietam jak mój młodszy brat cieszył sie na każdą nową część która wchodziła do kin, a ja się śmiałam z boku myśląc, ” Jakaś bajka dla dzieciaków…”. Sama nie spodziewałam się, że jak w końcu pooglądam jedną część w tv to wpadnę jak śliwka w kompot! Tak też się stało, pooglądałam każdą część i poczułam niedosyt. Chciałam więcej.

Pojechałam do antykwariatu i kupiłam całą trylogie w dość dobrej cenie i zaczęła się moja przygoda z Hunger Games. Nie raz się popłakałam, nie raz uśmiałam do łez, ale przyznaje z ręką na sercu: KSIĄŻKA JEST NIESAMOWITA! Gdy czytałam ostatnie strony, zwyczajnie odkładałam ją na bok i robiłam coś innego, byle by tylko jeszcze nie kończyć. Tutaj musze dodać jeden ważny fakt… Ja nigdy, przenigdy nie czytałam książek! W szkole z ręką na sercu, do matury nie przeczytałam ani jednej książki, oczywiście oprócz streszczeń! Po liceum zdażyło mi się przeczytać 50 Twarzy Greya, ale czytałam tą książkę ze 3 miesiące. W tym przypadku było całkiem inaczej! <3

Zaczęłam o czasie, a raczej jego braku i jak zwykle zjechałam z toru! No właśnie, brakuje mi tych książek, ale co zrobić…teraz moją lekturą ma być Frankenstein i książka z Historii. Nie idzie mi to już, aż tak szybko, ale jeśli polecacie mi jakieś dobre książki, przygodowe itp. To piszcie !

Wracając do przepisu… Szybki, piękny i pyszny przepis na kolacje we dwoje <3 Cuż tu więcej mówić. Wydaje nam się, że

takie przepisy to nie na nasze umiejętności, NIC BARDZIEJ MYLNEGO. Fakt, szparagi nie są teraz tanie, bo to jeszcze nie sezon, ale na Walentynki możemy sobie poszaleć! Danie to szykuje się w mgnieniu oka. Dosłownie 20 minut ? Mniej, 15 nawet, jeśli bardzo się postaracie.
Ja w przepisie użyłam szybki parmeńskiej, ale Wy możecie użyć inny rodzaj. Ważne, żeby był to akcent mięsny. Będzie pysznie, dużo miłości, a i bym zapomniała!

Szparagi to świetny AFRODYZJAK!
Poza ich pięknym kształtem, kuszą też ilością potasu i wapnia, które wspomagają produkcję hormonów i podnoszą poziom energii! Szparagi zawierają też witaminę E, która wspomaga dopływ krwi, a dokąd… sami już wiecie

Makaron ze szparagami i szynką

Składniki:

4 plasterki szynki (ja użyłam parmeńskiej)
150g makaronu (najlepiej wstążki-fetuccine)
6-8 szparagów
1/2 szklanki śmietanki kremówki (18% lub 30%)
2 jajka
1/3 szklanki wody (z gotującego się makaronu)
4 łyżki tartego sera (najlepiej parmezanu lub grana padano)

Wykonanie:

Szparagi myjemy i odłamujemy twarde dolne końcówki. Jest to bardzo proste, dolną część wystarczy delikatnie nagiąć, a szparagi złamią się w odpowiednim miejscu. Te zdrewniałe końcówki wyrzucamy, a resztę szparag kroimy. Takie pokrojone szparagi odkładamy na bok.

Makaron gotujemy w osolonej wodzie.

Na około 2, 3 minutki przed końcem gotowania dodajemy do gotującego makaronu pokrojone szparagi i gotujemy z makaronem. Po tym czasie odcedzamy makaron, ale zachowajmy 1/3 szklanki gorącej wody z makaronu.

Jajka mieszamy ze śmietanką oraz serem. Dodajemy szczyptę soli i pieprzu.

Na patelni podsmażamy pokrojoną w paseczki szynkę z dodatkiem oliwy z oliwek. Dodajemy makaron wraz z 1/3 szklanki wody z makaronu. Mieszamy i zmniejszamy ogień do minimum. Dodajemy mieszankę jajeczną i wszystko znowu mieszamy. Wyłączamy ognień i pozostawiamy na chwilkę na patelni.

Makaron podajemy z tartym serem oraz szczyptą gałki muszkatołowej.

MIŁOSNEJ KOLACJI ! <3

wszystkomaniaczka.pl

wszystkomaniaczka.pl