

## *Fettuccine și costiță afumată*

Prepari **4 porții** în **20 minute**, plus timpul de fierbere.



**Adună la un loc:** 100g costiță afumată, 400g paste fettuccine, 100g brânză rasă pentru paste, 1 ceapă, 1 cățel de usturoi, 3 linguri de ulei Bonatello, 1 lingură de pătrunjel tocat, sare și piper.

Taie cubulețe costița afumată. Curăță și mărunțește ceapa și usturoiul. Într-o tigaie încinge uleiul și rumenește cuburile de costiță. Adaugă ceapa și usturoiul și călește-le împreună încă 2 minute.

Adaugă 150ml apă și pătrunjelul tocat, condimentează totul cu sare și piper. Lasă amestecul la foc mic până compoziția scade la jumătate.

Pastele se fierb al dente în apă cu sare. Când sunt gata, varsă apa, clătește-le rapid cu apă rece și lasă-le la scurs. Pune pastele în farfurii și acoperă-le cu sosul de costiță. Presară brânză deasupra și servește-le.

### *Secretul lui Bonatello*

*Adaugă busuioc proaspăt tocat în sosul de costiță înainte de a-l servi, pentru un gust special.*