# Pappardelle w sosie śmietanowym i dojrzewającą szynką

**9 sierpnia 2009**

Ta potrawa jest prosta i wychodzi pod warunkiem, że wcześniej przygotujemy sobie składniki sosu. Pierwowzór został podpatrzony w TVN Warszawa, w programie „Smaki Miasta" i nazywał się pierwotnie "Makaronem z sosem Alfredo". Został dostosowany do naszych kubków smakowych przede wszystkim przez dodanie czosnku i dołączył do listy prostych i szybkich dań z makaronem w roli głównej.

**Składniki na 2 porcje:**

- 1 ząbek czosnku pokrojony w cienkie plasterki
- 5-6 suszonych pomidorów z oliwy
- oliwa ze słoiczka z pomidorami
- 200 g słodkiej śmietany 30% (np. łowickiej)
- 15-20 gałązek rukoli
- 6 plastrów szynki dojrzewającej (my testowaliśmy szynkę parmeńską i hiszpańską serrano)
- dwie porcje pappardelle, po około 125 g na osobę
- wiórki parmezanu do przybrania
- pieprz, sól

Przygotowanie:

1. Ze względu na to, że sos jest szybki, proponuję zacząć przygotowania od wstawienia wody na makaron i w trakcie robienia sosu – ugotowania pappardelle na al dente. Można też zastąpić pappardelle tagliatelle.
2. Makaron gotujemy w dużej ilości wody, około 1 litr na 100 g suchego makaronu. Nie przykrywamy garnka podczas gotowania. Wodę solimy na chwilę przed włożeniem do niej makaronu. Ile soli? Tyle, żeby woda miała smak wody w Morzu Śródziemnym, około jednej łyżeczki na litr wody. Jak sprawdzić czy makaron jest al dente? Najlepiej wyjąć i spróbować.
3. Przygotowanie sosu zaczynamy od wlania do rondla lub na patelnię 2 łyżek oliwy ze słoika z suszonymi pomidorami i przesmażenia na niej plasterków czosnku razem z pomidorami pokrojonymi w paski. Zanim czosnek zbrązowieje dodajemy i przesmażamy błyskawicznie porwane na kawałki plastry szynki (około dwóch plastrów).
4. Dolewamy śmietanę i redukujemy ogień. Dodajemy sól i pieprz do smaku oraz dorzucamy połowę gałązek rukoli. Czekamy, aż śmietana zacznie gęstnieć i dodajemy do sosu ugotowany makaron. Mieszamy na patelni tak, aby makaron dokładnie oblepił się sosem.
5. Wykładamy makaron na talerze i dodajemy na wierzch: porwane plastry szynki, wiórki parmezanu (zeskrobane nożem lub obieraczką do warzyw), grubo zmielony pieprz oraz gałązki świeżej rukoli.