



## Макаронны с овощами



Фуд-стилист и фотограф Слэва Поздняков

### Ингредиенты

◦ Кукуруза сладкая в зернах	1 банка (340г)
◦ Зеленый горошек	1/3 упаковки (150г)
◦ Бекон	150 г
◦ Цукини	1 шт.
◦ Масло оливковое	20 мл
◦ Соль морская и перец	по вкусу
◦ Паста (макаронные изделия)	300 г
◦ Бекон	150 г
◦ Цукини	1 шт.
◦ Масло оливковое	20 мл
◦ Соль морская и перец	по вкусу
◦ Паста (макаронные изделия)	300 г

### Способ приготовления:



30 мин



5 порции



223 ккал

1. Поставьте макароны вариться.<br>
2. Кусочки бекона пожарьте на сковороде. После того как мясо немного закоптится, туда же добавьте размороженный зеленый горошек и оливковое масло.<br>
3. Цукини нарежьте на кружочки, затем на четыре части.<br>
4. Готовьте пару минут мясо с горошком, затем добавьте нарезанный цукини и кукурузу "На пару".<br>
5. Посолите, приправьте по вкусу, добавьте мясо с овощами к макаронам.



### Совет

Масла лучше не жалеть, без него горошек может пересохнуть.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>