Pappardelle s tikvom, svinjetinom, avokadom i čili papričicom

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

- 400 g pappardella
- 500 g svinjetine – plećka
- 300 g tikve
- 150 g crvenog luka
- 200 g avokada
- 1 čili papričica
- 60 ml maslinovog ulja
- sol, papar

Skeniraj za prikaz na web stranici

Avokado prepolovite, odstranite košticu, ogulite i narežite na kockice. Tikvu ogulite, odstranite sjemenke i narežite na kocke. Kocke tikve posolite, raširite u lim, pokapajte s malo ulja, pecite na 180 °C 10 – 15 minuta. Pappardelle kuhajte u slanoj vodi.

Svinjetinu narežite na kocke, posolite i ispecite u tavi. Pečeno meso odložite sa strane, u istu tavu dodajte još ulja, sjeckani luk, popržite i dodajte papričicu narezanu na kolute, promiješajte. Vratite meso, dodajte pečenu tikvu i ocijeđene pappardelle.

Začinite po želji paprom, umiješajte kockice avokada, okrenite i poslužite.