

Боскайола



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 1000g 300 г
- Белые грибы 400 г
- Белый лук 1 шт.
- Копченая грудинка 200 г
- Мелкая соль по вкусу
- Оливковое масло 40 мл
- Тимьян 2 веточки
- Черные оливки без косточек 40 г
- Черный перец по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Почистите белые грибы: соскоблите ножиком загрязнения и промойте водой, чтобы удалить остатки земли. Затем нарежьте их ломтиками.
2. Порежьте копченую грудинку и оливки на тонкие полоски.
3. Мелко нашинкуйте лук.
4. На сковороде с антипригарным покрытием в течение нескольких минут слегка обжарьте грудинку без добавления жира.
5. На другую сковороду налейте оливковое масло первого холодного отжима и поджарьте до светло-золотистого цвета лук. Добавьте белые грибы и готовьте в течение нескольких минут, помешивая.
6. Присоедините грудинку.
7. Добавьте **Мякоть томатов в кубиках Pomì** и хорошо перемешайте все ингредиенты, посолите и поперчите по вкусу.
8. В самом конце добавьте мелко нарубленный тимьян и оливки. Готовьте блюдо еще 5 минут.