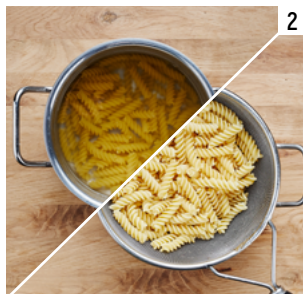




1  
Нарежьте лук мелким кубиком, чеснок порубите, перец нарежьте брусочками, свинину – средними ломтиками 3-4 см. Натрите пармезан.



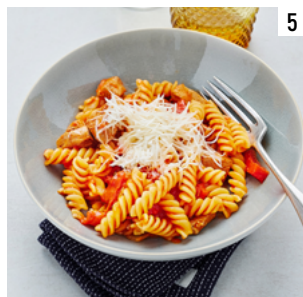
2  
Вскипятите воду, посолите ее и всыпьте фузилли. Варите на среднем огне 5-7 минут до полуготовности. Откиньте пасту на дуршлаг.



3  
Разогрейте сковороду с 2 столовыми ложками растительного масла. Добавьте лук, чеснок, перец и свиную вырезку. Обжаривайте на среднем огне, помешивая, 2 минуты. Посолите и поперчите по вкусу. Добавьте копченую паприку и влейте томаты в собственном соку. Перемешайте. На среднем огне доведите до кипения.



4  
Всыпьте в сковороду фузилли. Готовьте на среднем огне 1,5-2 минуты под крышкой. После чего добавьте сливочное масло и 1/2 часть пармезана, перемешайте. Держите сковороду на слабом огне еще 1,5 минуты без крышки, давая соусу загустеть.



5  
Подавайте готовые фузилли, украсив сыром пармезан.

☼ Предварительно разморозьте свиную вырезку