СПАГЕТТИ С БЕКОНОМ И ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО

Спросите меня, что было первым в этом блюде, отвечу - перчик халапеньо!
Покупая продукты для мастеркласса "Стейка" в супермаркете Космос увидела эти милые перчики. Не смогла устоять пред их живописностью. И они украсили ближайший обед!

Понадобится:

на две порции:

спагетти из твердых сортов пшеницы - 150 граммов
бекон - 100 граммов
перец халапеньо - 2-3 штуки
чеснок - 1 зубчик
пармезан для подачи
соль и перец

простой бешамель:
сливочное масло - 40 граммов
мука - 2 столовые ложки
молоко - 200 миллилитров
чеснок - 1 зубчик
мускатный орех - щепотка
соль по вкусу

Приготовление:

Сделай соус бешамель. Для этого в сотейнике растопи сливочное масло, добавь муку и на среднем огне влив молоко и помешивая венчиком вари соус до загустения (3-4 минуты). Добавь раздавленный чеснок, мускатный орех и доведи до вкуса солью.
Бекон обжарь на сковороде, на гриле или в духовке до хрустящего состояния.
Пасту отвари аль-денте.
На хорошо разогретой сковороде в небольшом количестве растительного масла, обжарь порезанный кусочками чеснок и порезанный слайсами перчик халапеньо.
Добавь в сковороду пасту, порезанный готовый бекон и соус бешамель.
Нагрей на большом огне, перемешай и подавай посыпав пармезаном и микрозеленью. У меня микрозелень свеклы.