



MAKARON WE WŁOSKIM STYLU

SKŁADNIKI:

250 g makaronu razowego
1 opakowanie pasty z cukinii z suszonymi pomidorami „Z gruntu dobre” Sokołów
100 g pomidorków koktajlowych
100 g cebuli
100 g rukoli
50 g parmezanu lub grana padano
50-70 ml oliwy z oliwek
1 ząbek czosnku
sól i świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron włożyć do lekko osolonej wody i ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Na patelni rozgrzać oliwę i podsmażyć na niej drobno posiekaną cebulę. Dodać pastę z suszonych pomidorów oraz 50 ml wody i dobrze wymieszać.
2. Czosnek posiekać w plasterki. Pomidorki koktajlowe pokroić w ćwiartki lub na połówki, po czym wraz z czosnkiem dodać do składników na patelni. Całość przez chwilę dusić, a następnie doprawić do smaku solą i pieprzem. Na koniec dołożyć rukolę.
3. Do sosu dodać makaron i dobrze wymieszać. Doprawić solą i pieprzem.
4. Potrawę wyłożyć na talerze. Przed podaniem udekorować ją startym serem.