

Doradca Smaku II, odc. 32: Makaron ze szpinakiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron	150 g
szpinak	150 g
parmezan	200 g
masło	50 g
pomidorki cherry	6 szt.
oliwa	60 ml

Przyprawa do dań z makaronu i kuchni włoskiej Prymat

oregano

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Świeży umyty szpinak podsmażamy na patelni z rozgrzanym masłem, dość krótko aby szpinak pozostał zielony.
- KROK 2 Szpinak mieszamy, doprawiamy solą morską i pieprzem, przekładamy na sitko do odsączenia.
- KROK 3 W garnku gotujemy osoloną wodę. Pomidorki cherry kroimy na pół. Rozgrzewamy na patelni oliwę z oliwek. Smażymy na niej pomidorki cherry. Doprawiamy je solą, pieprzem czarnym mielonym i oregano Prymat. Smażymy krótko, aby się nie rozpadły. Następnie pomidorki przekładamy na sitko do szpinaku.

- KROK 4 Do gotującej się wody wkładamy makaron i gotujemy go al'dente. Odcedzamy i w tym samym garnku po gotowaniu doprawiamy ugotowany makaron przyprawą do makaronów, dodajemy pomidorki ze szpinakiem. Wszystko ze sobą mieszamy, dolewamy oliwę z oliwek i jeszcze raz mieszamy.
- KROK 5 Przekładamy makaron na talerz. Danie podajemy z parmezanem.