

Makaron penne z sosem pomidorowym i tuńczykiem



NATUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron penne	1 opakowanie
tuńczyk w sosie własnym	1 puszka
pomidor	3 sztuki
cebula biała	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
natka pietruszki	1 sztuka
sól	szczypta
pieprz	szczypta
chili	szczypta
cukier	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cebulę drobno kroimy, a na patelni rozgrzewamy oliwę. Wrzucamy cebulę i 2 rozgniecione ząbki czosnku. Kiedy cebula się zeszkli dodajemy tuńczyka, mieszamy go razem z cebulą, doprawiamy pieprzem, chilli i odrobiną przyprawą uniwersalną. Całość podsmażamy około 3 minut na średnim ogniu co jakiś czas mieszając.

2. Pomidory sparzamy wrzątkiem, obieramy ze skórki, kroimy w kostkę i dorzucamy do tuńczyka. Następnie doprawiamy cukrem i pozostałymi przyprawami. Dodatkowo przeciskamy jeszcze jeden ząbek czosnku i przykrywamy nasze danie pokrywką, żeby się poddużyło około 15 minut.

W tym czasie gotujemy makaron (al dente).

3. Zaglądmy do naszego dania. Kiedy pomidory się już rozpadną (ważne, żeby wybrać do tego dania naprawdę dojrzałe) dorzucamy do całości posiekaną pietruszkę oraz ugotowany i odcedzony makaron. Całość mieszamy do momentu aż wszystko ładnie się połączy. Gotujemy jeszcze 2 minuty po czym rozkładamy na talerze.

