

Makaron rurki z zielonymi pomidorami /crudaiola/



CRIS04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidory zielone	200 gram
pestki dyni	2 łyżki
sól do smaku	
cukinia	1 szt
Pieprz zielony ziarnisty Prymat	0,5 łyżki
makaron rurki	160 gram
seler naciowy	1 (z liśćmi)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte pomidory przekroić na połowę, oczyścić z pestek i pokroić w kostkę. Cukinię pokroić w cieniutkie krążki, seler w drobne paski. Połączyć wszystkie warzywa w misce. Dodać drobno pokrojone liście selera i posiekany zielony pieprz. Doprawić do smaku solą, połączyć z olejem, wymieszać i pozostawić w chłodnym miejscu na ok. 1 godz.
- KROK 2 Ugotować makaron al dente i połączyć go z przygotowanym zielonym sosem pomidorowym. Dokładnie wymieszać i
- KROK 3 nałożyć na talerze. Gotowe danie posypać pestkami dyni. Podawać bezpośrednio po przygotowaniu/leni/lub całkiem schłodzony.