

Penne ze szpinakiem i z suszonymi pomidorami



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	300 gram
cebula	1 szt
czosnek	2-3 ząbki
oliwa	3 łyżki
szpinak mrożony	450 gram
suszone pomidory	5-6 kawałków
parmezan starty	do posypania
sok z cytryny	1 łyżeczka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie, odcedzić.

Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na rozgrzanej oliwie. Dodać drobno posiekany czosnek i smażyć jeszcze 1 minutę. Dodać szpinak, dusić pod przykryciem do momentu, aż się rozpuści. Posolić, dodać pieprz, sok z cytryny i dusić jeszcze 5 minut.

Dodać suszone pomidory pokrojone w paseczki oraz ugotowany makaron. Smażyć 1-2 minuty.

Nałożyć na talerze, posypać startym parmezanem.