

Pikantny makaron z dynią i oliwkami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron penne	500 gramów
dynia piżmowa	200 gramów
czarne oliwki Smak	5 sztuk
oliwki zielone Smak	5 sztuk
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
fasola biała z puszki	1/2 szklanki
passata pomidorowa	1 szklanka
parmezan	100 gramów
oliwa	4 łyżki

Do smaku:

Chili pieprz cayenne mielone Prymat

sól

Pieprz czarny mielony XXL

Do dekoracji:

bazylia kilka listków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię pokroić w kawałki, wydrążyć nasiona. Posypać solą i pieprzem, skropić oliwą (2 łyżki). Piec na blasze wyłożonej papierem w 180 stopniach ok. 20-30 minut, do miękkości.

Ugotować makaron al dente.

Pokroić dynię w drobną kostkę. Cebulę, czosnek - posiekać drobno.

W rondlu na oliwie (2 łyżki) zeszklić cebulę, czosnek. Dodać dynię, podlać odrobiną wody i poddusić do miękkości. Jak dynia zmięknie dodać fasolę, pokrojone zielone i czarne. Dodać szczyptę chili pieprz cayenne. Wlać passatę pomidorową i dusić ok. 15-20 min.

Do tak przygotowanego sosu dodajemy ciepły makaron (penne lub świederki), mieszamy.

Danie układamy na talerz, posypujemy parmezanem (lub takim, jaki lubimy) i dekorujemy listkami bazylii.