

## Tagliatelle z bałkańskim kozim serem, orzeszkami pinii i pomidorkami koktajlowymi



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron tagliatelle</b>	500 g (świeży)
<b>pomidorki koktajlowe</b>	300 g
<b>ser kozi</b>	150 g (bałkański)
<b>ząbki czosnku</b>	2 szt
<b>bazylia świeża</b>	1 garść
<b>oliwa</b>	8 łyżek
<b>orzeszki piniowe</b>	1 garść
<b>sól i pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużym garnku zagotowałem wodę posoloną.. Rozgrzałem oliwę na patelni na średnim ogniu. Dodałem posiekany czosnek i pomidorki koktajlowe pokrojone na połówki, większe na ćwiartki, smażyłem delikatnie mieszając przez 2-3 minuty. Doprawiłem solą i pieprzem, zdjąłem z ognia, odstawiłem.

Makaron wrzuciłem do wrzątku, ugotowałem al dente. Odcedziłem, przełożyłem z powrotem do garnka. Dodałem sos z pomidorków koktajlowych z patelni, pokruszony ser kozi oraz drobno pokrojone listki bazylii. Wszystko delikatnie mieszając dusiłem przez 30 sekund, aby smaki się połączyły.

Przełożyłem na półmisek, udekorowałem listkami bazylii, posypałem uprażonymi orzeszkami pinii, podałem od razu.