

Tagliatelle z brokułami, tymiankiem i suszonymi pomidorami



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

makaron tagliatelle	200 gramów
brokuł	1 sztuka
pomidory suszone w zalewie	8 sztuk
czosnek	2 ząbki
tymianek świeży	1 pęczek
parmezan starty	2 łyżki
oliwa	0.3 szklanki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Brokuł dzielimy na różyczki i wrzucamy do lekko osolonej oraz posłodzonej wody i gotujemy al dente około 4 - 5 minut. Następnie odcedzamy je i przelewamy zimną wodą, aby były jędrne i zachowały ładny kolor. Suszone pomidory kroimy na mniejsze kawałki.

KROK 2. Makaron tagliatelle (u mnie w wersji z dodatkiem szpinaku) gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie. Na patelni rozgrzewamy oliwę, dodajemy przeciśnięty lub posiekany drobno czosnek i smażymy chwilę do momentu, aż uwolni swój piękny aromat*. Następnie dodajemy pokrojone pomidory, ugotowane brokuły i makaron, listki świeżego tymianku oraz parmezan. Wszystko dokładnie mieszamy i doprawiamy do smaku odrobiną soli oraz świeżo zmielonym pieprzem.

Życzę smacznego! :)