

## Żółte warzywa z makaronem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron tagliatelle</b>	200 g
<b>kukurydza</b>	2 kolby
<b>fasolka szparagowa</b>	100 g
<b>papryka żółta</b>	1 szt.
<b>pomidor żółty</b>	1 szt.
<b>oliwki zielone</b>	3 łyżki
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>ser twardy</b>	np. parmezan
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>sól ziołowa</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Kukurydzę w kolbach gotujemy do miękkości w lekko osolonej wodzie z dodatkiem cukru. Wodę zachowujemy i po ugotowaniu kukurydzy wrzucamy do niej fasolkę szparagową, postępując dokładnie tak samo, jak z kukurydzą. Kolby kukurydzy obieramy i odkładamy ziarna do miseczki.

- KROK 3      Paprykę i pomidora myjemy, z papryki wykrawamy środek i kroimy na cienkie paseczki, pomidora sparzamy, usuwamy nasiona, a miąższ kroimy w kostkę. Ugotowaną fasolkę kroimy na mniejsze kawałki.
- KROK 4      Na patelni rumienimy czosnek z posiekaną cebulką. Wrzucamy ziarna kukurydzy, fasolkę, paprykę, pomidora i przekrojone na pół oliwki. Mieszamy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dodajemy makaron i mieszamy składniki.
- KROK 5      Na talerz układamy gotowy makaron i obficie posypujemy go płatkami parmezanu.