Penne z grilowanymi warzywami

ANECIA04

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

małe papryki (czerwona, zielone, żółta)	1 sztuka
cukinia	
bakłażan	
opakowanie makaronu penne	400 gram
ząbki czosnku	3 sztuki
Papryka ostra mielona Prymat	
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Warzywa umyć. Cukinię pokroić w grubsze ukośne plastry. Papryki oczyścić dodatkowo z gniazd nasiennych i pokroić w ćwiartki. Bakłażan pokrojony w plastry grubości 2 cm na 30 minut moczyć w osolonej zimnej wodzie, w ten sposob pozbędziemy się nieprzyjemnej goryczki. Warzywa grilujemy na patelni (polecam jak najbardziej w okresie zimowym dostępne patelnie grilowe) z odrobiną oliwy z oliwek, aż uzyskają charakterytyczne dla grilowania paski.
- Gotujemy makaron al dente: Lekko osolona woda z dodatkiem oliwy extra vergine i szczypta soli. Odcedzamy
- Grilowane warzywa dodajemy do makaronu wraz z posiekanymi czosnkiem. Doprawiamy solą, pieprzem, papryką ostrą. Bon appetito!