

## Orecchiette z brokułami, suszonymi pomidorami i parmezanem



### ANECIA04



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>makaron orecchiette</b>          | 250 gram  |
| <b>brokuły</b>                      | 450 gram  |
| <b>pomidory suszone w zalewie</b>   | 3 plastry |
| <b>czosnek</b>                      | 3 ząbki   |
| <b>parmezan</b>                     | 100 gram  |
| <b>sól, pieprz</b>                  |           |
| <b>oliwa</b>                        | 2 łyżki   |
| <b>Papryka ostra mielona Prymat</b> | szczypta  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie z odrobiną oliwy z oliwek extra vergine 12 minut
- W międzyczasie przygotowujemy brokuły: Myjemy, rozdzielamy na drobne różyczki i blanszujemy dosłownie 3 minuty. Hartujemy.
- Na patelni z odrobiną oliwy z oliwek podsmażamy posiekany czosnek, wrzucamy brokuły. Doprawiamy solą, pieprzem, bazylią i papryką
- Ugotowany makaron odcedzamy i lekko płuczemy w wodzie. Odsączamy z wody. Gotowe orecchiette wrzucamy na patelnię z brokułami, dodajemy posiekane suszone pomidory. Dodajemy wiórki parmezanu. Mieszymy delikatnie

Danie podawać natychmiast przybrane liśćmi selera naciowego i płatkami parmezanu.