Mini farfalle marchewkowo – dyniowe z warzywami

ANEMON

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

farfalle marchewkowo-dyniowe	100 gram
zielona papryka	1/2 sztuki
pieczarki	100 gram
marchewka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
por mały	1/2 sztuki
czosnek	3 ząbki
sól	do smaku
cukinia	1 sztuka
cząber	1 łyżka
bazylia	5 listki
oliwa	2 łyżki
papryka czerwona	1/2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Cukinię umyłam i pokroiłam w cienkie krążki. Pozostałe warzywa umyłam, obrałam i opłukałam. Por i cebulę pokroiłam w półplasterki.
Marchewkę i pieczarki pokroiłam w plasterki, a papryki w paseczki.
Na patelni rozgrzałam oliwę i lekko podsmażyłam por, cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodałam marchewkę, dwie łyżki wody i dusiłam pod przykryciem, aż lekko zmiękła.

KROK 2 Następnie dodałam papryki, a po chwili pieczarki.

KROK 3 Gdy te lekko zmiękły dodałam cukinię i jeszcze przez chwilę dusiłam pod przykryciem.

KROK 4 W czasie, gdy warzywa się dusiły ugotowałam makaron w osolonej wodzie. Odcedziłam i przełożyłam na patelnię z warzywami, gdy te były uduszone, ale ciągle jeszcze lekko twardawe. Całość doprawiłam do smaku solą, świeżo mielonym czarnym pieprzem, dodałam rozdrobnione świeże zioła. Delikatnie wymieszałam i od rzazu podawałam.