

fettucina \" di mare\"



ANNA89



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron grube wstążki	200 g
por	1
parmezan starty	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

na patelni rozgrzać oliwę i przesmażyć drobno pokrojony por i rozgnieciony czosnek. Dodać koktajl z owoców morza i smażyć wszystko razem na średnim ogniu kilka minut, cały czas mieszając. Dodać bazylię, pieprz i sól, podlać winem, i dusić ok. 15 minut. Następnie dodać śmietanę, i nadal dusić. makaron ugotować al dente, połączyć sosem, posypać startym parmezanem i natką pietruszki. podawać na gorąco.