

Spaghetti napoletana czyli z sosem pomidorowym



CRIS04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidory krojone z puszki	300 gram
czosnek	1 ząbek
makaron spaghetti	200 gram
sól	
pieprz	
bazylia świeża	kilka szt
oliwa	2 łyżki
parmezan	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nastawić wodę na makaron. Ugotować w/g przepisu na opakowaniu. W tym samym czasie rozgrzać na patelni oliwę, wrzucić czosnek, chwilę, podsmażyć. Można go pozostawić na patelni, ale można również usunąć, gdyż oliwa zdążyła nabrać czosnkowego aromatu. Dodać pomidory z puszki i dusić przez chwilę do lekkiego odparowania płynu. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Gotowym sosem polać ugotowany makaron, posypać świeżą bazylią, startym serem. Można również ugotowany makaron wrzucić do gotowego sosu i całość lekko wymieszać. Makaron uzyska w ten sposób wyraźniejszy smak pomidorowego sosu.