

Tagliatelle z owocami morza



IZABELA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron tagliatelle	250 g
owoce morza	200 g
pomidor	2 szt
boczek wędzony	50 g
czosnek	2 ząbki
oliwa	
natka pietruszki	
sól	
płatki chilli	
sok z cytryny	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu. Boczek kroimy w kostkę i podsmażamy na oliwie, dodajemy czosnek pokrojony w cieniutkie plasterki. Smażymy chwilę i dodajemy mieszankę owoców morza bez rozmrażania, smażymy około 10 min i dodajemy obranego ze skóry i pokrojonego pomidora. Drobno posiekaną natkę pietruszki (ok. 2 łyżek) mieszamy ze wszystkim i smażymy 5 minut. Przyprawiamy do smaku solą, płatkami chilli i sokiem z cytryny. Do przygotowanej mieszanki dodajemy ugotowany makaron, wszystko razem mieszamy i podajemy.