

Czerwono-czarna pasta



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Makaron barwiony sepią (czarny)

botwinka

papryka czerwona

pomidorki koktajlowe

masło

czosnek

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

bazylia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Czarny makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie. Z botwinki odcinamy końcówki, pozostałą część (łodygi i liście) dokładnie kroimy na kawałki.
- KROK 3 Pomidorki myjemy i kroimy na połówki. Na rozgrzanej na maśle patelni szklimy drobno pokrojoną paprykę, cebulę i czosnek, następnie na minutę dodajemy botwinę i zestawiamy patelnię w ognia. Doprawiamy do smaku solą i dużą ilością pieprzu.
- KROK 4 Botwinę wymieszać z pomidorkami cherry. Na głęboki talerz przekładamy ugotowany makaron i zawartość patelni. Delikatnie łączymy składniki. Przed podaniem posypujemy listkami świeżej bazylii.