

Makaron z rukolą



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	350 gram
oliwa	4 łyżka
czzerwona papryczka chilli (poziekana, bez nasion)	1 sztuka
skórka z cytryny	1 sztuka
sok z cytryny	2 łyżka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
ząbek czosnku	1 szt
rukola	60 (porwana na kawałki)
parmezan	35 starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużym rondlu ugotować makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu albo al dente. Na małej patelni rozgrzać oliwę, dodać posiekany czosnek, skórkę z cytryny i chilli. Smażyć do momentu, aż czosnek zrobi się miękki (około 2-3 minuty). Dolać sok z cytryny. Makaron odsączyć, przełożyć do miski, wlać do niego aromatyczna oliwę, dodać porwane listki rukoli i parmezan (odrobinę odstawić do dekoracji), dobrze wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem, podawać natychmiast posypane parmezanem.

(Danie to można też posypać posiekanymi orzechami).