

Spaghetti z karczochami, kaparami i suszonymi pomidorami.



ANIOLEK2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

600 g makaronu spaghetti

60 ml oliwy z oliwek

240 g kaparów

70 g czarnych oliwek

100 g suszonych pomidorów

6 ząbków czosnku

200 g karczochów

200 ml śmietany kremówki

sól, pieprz

parmezan 100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować z dodatkiem oliwy w osolonej wodzie. Następnie po ugotowaniu zalać go zimną wodą na sitku. Na patelni przesmażyć kapary, oliwki i suszone pomidory razem z czosnkiem. Serca karczocha przekroić na cztery części i wrzucić do reszty warzyw. Przesmażyć. Zalewając śmietaną tak aby nabrała konsystencji sosu. Doprawić do smaku. Gdy już wyłożymy na talerz posypać startym parmezanem.

Spaghetti ma naprawdę wspaniały smak ale jest dość drogie w przygotowaniu... Ale raz na jakiś czas można sobie na niego pozwolić :)