

Trottole doppio tricolore



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron „Trottole tricolore”,	200 g
pomidor	2 większe
czosnek	1 ząbek
oliwa	1 łyżka
masło	2 łyżki
sól, świeżo mieliny pieprz, oregano	
bazylia świeża	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente z dodatkiem soli i tłuszczu, wg przepisu na opakowaniu, spłukać zimną wodą. Cebule obrać, pomidory sparzyć i obrać ze skórki, cukinie – jeżeli jest mała i ma miękka skórkę, tylko umyć, jeżeli jest większa, obrać ze skory, wydrążyć gniazdo nasienne i pokroić na mniejsze czastki, plasterki. Czosnek obrać i pokroić w bardzo drobne kosteczki, cukinie posypać delikatnie solą. Cukinie wrzucić na rozgrzaną patelnię z łyżką oliwy, opruszyć oregano i smażyć aż zmięknie. Na patelni rozgrzać masło (oliwę) i zeszklić cebulę wymieszaną z czosnkiem. Dodać pomidory, sól, pieprz i smażyć ok. 5-7 minut, po czym wrzucić cukinie oraz makaron, smażyć kilka minut, ciągle mieszając. Przełożyć na duży talerz (lub dwa mniejsze), dodać listki bazylii i posypać utartym parmezanem. Spożyć bezpośrednio po przyrządzeniu.