

Makaron z brokułami i smażoną natką pietruszki



ASIATOK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron muszelki	400 g
brokuł	1 szt
natka pietruszki	2 pęczki
czosnek	4 ząbki
cebula	1 szt
oliwa	do smażenia
parmezan starty	4 łyżki
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

makaron gotujemy w/g przepisu na opakowaniu- odcedzamy- odstawiamy.
Brokuła dzielimy na różyczki- gotujemy w osolonej wodzie do miękkości- odcedzamy-odstawiamy.

Na patelni rozgrzewamy oliwę. Cebulę bardzo drobno kroimy- podsmażamy do zeszklenia.
Następnie dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i chwilę smażymy. Następnie dodajemy posiekaną natkę- całość smażymy ok.4 minut.
Zmniejszamy ogień i na patelnię dodajemy ugotowany makaron- mieszamy, a następnie brokuła.
Ponownie mieszamy. Przyprawiamy solą i pieprzem
Układamy na talerzach i obficie posypujemy parmezanem.
Smacznego!