

spaghetti napoletana



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory z puszki	800 g
masło	30 g
oliwa	1 łyżka
ząbki czosnku	2 szt
natka pietruszki	2 łyżki
makaron	250 g
bazylia świeża	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pomidory wraz z zalewą przetrzysj przez sito. w dużym garnku podgrzej masło i oliwę, dodaj czosnek i podsmażaj ok 1 min. dodaj pomidory i zagotuj. gotuj na małym ogniu ok 40 min. zmieszaj z bazylią i pietruszką. makaron ugotuj al dente i zmieszaj z sosem.