

Makaron z rucolą i pomidorami

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

smaczne danie

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 12 PLN

Kaloryczność: 550 kCal

Potrzebne składniki:

- rucola - 150 g
- cebula - 1 szt.
- ząbek czosnku - 1 szt.
- pomidorki koktajlowe - 500 g
- makaron świderki - 500 g
- oliwa z oliwek - 1 łyżka(i)
- parmezan - 30 g
- mielone curry, pieprz - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

garnek

Etapy przyrządzania:

1. Umyć i oczyścić rucolę, usunąć twarde łodyżki i pokroić ją na wąskie paseczki. Obrać i posiekać cebulę i czosnek. Umyć, oczyścić i pokroić w ćwiartki pomidory. Ugotować makaron w dużej ilości osolonej wody- około 10 minut. W dużym garnku rozgrzać oliwę i poddusić na niej czosnek i cebulę. Dodać rucolę i pomidory i jeszcze przez chwilę dusić. Osączyć makaron. Na wierzchu ułożyć rucolę i pomidory, przyprawić do smaku curry, solą i pieprzem. Zetrzeć parmezan na tarce i posypać nim makaron.

Jak podawać?

na talerzach