

Kokardki z vitello tonnato

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kuchnia włoska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron kokardki - 40 dag
- tuńczyk w sosie własnym - 1 puszka(i)
- cielęcina - 25 dag
- olej - 3 łyżka(i)
- bulion - 1 szkl.
- kremówka - 3/4 szkl.
- kapary - 4 łyżka(i)
- sól pieprz -

Etapy przyrządzenia:

1. Tuńczyka odsączyć z zalewy i zmiksować z zimnym bulionem.

2.



Cielęcinę pokroić w małą kostkę, opruszyć solą i usmażyć na rozgrzanym oleju.

3. Wlać zmiksowanego uńczyka, śmietanę, włożyć kapary, przyprawić solą i pieprzem. Mieszając zagotować.

4.



Makaron ugotować al dante w osolonej wodzie, odcedzić

5. Makaron połączyć sosem i podawać na gorąco