

Makaron penne z pomidorami

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek



Świetny przepis na makaron. Nie wymaga specjalnych umiejętności, a przygotowanie trwa bardzo krótko.

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Dojrzałe duże pomidory - 4-5 szt.
- Oliwa z oliwek - 3 łyżka(i)
- Czosnek - 2
- Papryczki chili - 3 szt.
- 6 listków bazylii -
- Makaron Penne - 0,5 kg

Przydatne akcesoria:

Deska do krojenia, nóż, patelnia, garnek do makaronu, sito.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skóry, wydrążyć nasiona i pokroić w dużą kostkę.
- 2.** Na patelni rozgrzać oliwę, dodać drobno posiekany czosnek i papryczki chilli, smażyć przez minutę ciągle mieszając. Dodać pokrojone pomidory i część bazylii. Wszystko razem smażyć jakieś 10 minut na średnim ogniu. Pomidory należy rozdrobnić za pomocą widelca lub tłuczka do ziemniaków. trzymać na ogniu dopóki sos się nie zredukuje (20 min). Gdy już będzie gotowy zestawić z ognia i wymieszać z pozostałą bazylią.
- 3.** Makaron ugotować w osolonej wodzie wg przepisu na opakowaniu. Następnie odcedzić i wyłożyć na talerze i polać sosem.

Jak podawać?

Przybrać listkami świeżej bazylii. Z kieliszkiem dobrego wina:)