
Makaron w pikantnym sosie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2586 razy.

50 dag białego lub zielonego makaronu /typu spiralki/

10 dag ziarenek dyni

4 pomidory

2 pęczki natki pietruszki

5 dag tartego parmezanu lub gaudy

1 szklanka oleju

1 ząbek czosnku

sól

Składniki na cztery porcje.

Zmilić drobno ziarenka dyni. Opłukać i osuszyć natkę pietruszki, pokroić . Obrać czosnek, posiekać lub przecisnąć przez praskę. Wymieszać przygotowane składniki z utartym żółtym serem. Dodać olej, odstawić na pół godziny. Gotować makaron 10-12 minut w dużej ilości osolonej wody. Zdjąć skórkę, pokroić pomidory na ćwiartki, a następnie usunąć pestki. Osączyć makaron, wymieszać z sosem i pomidorami. Podawać bezpośrednio po przygotowaniu.