
Makaron z ciecierzycyca

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2233 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 20 min.

500 g drobnego makaronu, np. kolanka,

200 g ciecierzycy (moczonej przez noc),

2 cale dymki drobno pokrojone,

1 czerwona papryka pokrojona w paski,

1 zabek czosnku,

1 lyzka drobno pokrojonej swiezej bazylii,

1 lyzka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

1 lisc laurowy,

2 gozdziki,

3 lyzki oliwy z oliwek,

4 lyzki startego parmezanu,

sol, pieprz.

1. Namoczona ciecierzycyca odcedzic, zalac duza iloscia zimnej wody, gotowac na duzym ogniu 10 min. Zebrac powstała pianę, dodac gozdziki i lisc laurowy.

Przykryc, gotowac na malym ogniu, az bedzie miekka (ok. 1,5 godz). Osolic pod koniec gotowania. Odcedzic.

2. Ugotowac makaron w duzej ilosci osolonej wody. Odcedzic, wymieszac z 1 lyzka oliwy.

3. W duzym garnku rozgrzac 2 lyzki oliwy, wrzucic roztarty czosnek i czerwona papryke pokrojona w paski dlugosci 3 cm. Smazyc 3 min. Dodac dymke, ciecierzycyca, bazylię, pietruszke, a na koncu makaron. Dopravic sola i pieprzem.

Wymieszac i pozostawic na ogniu 2-3 min. Przed podaniem posypac serem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 56.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)