

---

# Makaron z ciecierzycyca

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2204 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 łyżka drobno pokrojonej świeżej bazylii,

1 łyżka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

1 liść laurowy,

2 goździki,

3 łyżki oliwy z oliwek,

4 łyżki startego parmezanu,

sol, pieprz.

1. Namoczona ciecierzycę odcedzić, zalać dużą ilością zimnej wody, gotować na dużym ogniu 10 min. Zebrać powstałą pianę, dodać goździki i liść laurowy.

Przykryć, gotować na małym ogniu, aż będzie miękka (ok. 1,5 godz). Osolic pod koniec gotowania. Odcedzić.

2. Ugotować makaron w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić, wymieszać z 1 łyżką oliwy.

3. W dużym garnku rozgrzać 2 łyżki oliwy, wrzucić rozarty czosnek i czerwoną paprykę pokrojoną w paski długości 3 cm. Smazać 3 min. Dodać dymkę, ciecierzycę, bazylię, pietruszkę, a na końcu makaron. Doprawić solą i pieprzem.

Wymieszać i pozostawić na ogniu 2-3 min. Przed podaniem posypać serem.

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

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