
Spaghetti po sycylijsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2859 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

500 g spaghetti,

100 g tunczyka w oliwie,

4 pomidory,

2 zębki czosnku,

1/2 peczka pietruszki,

drobno posiekana skorka z 1/2 cytryny,

4 łyżki oliwy,

sol, pieprz.

1. Spaghetti ugotować "al dente" w dużej ilości osolonego wrzątku. Odcedzić.
2. Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać, wypestkować i pokroić w niewielkie kawałki. Czosnek obrać i zmiąć. Pietruszkę opłukać i drobno posiekać.
3. Tunczyka osaczyć z nadmiaru oliwy i pokruszyć na niewielkie kawałki.
4. Na silnie rozgrzanej oliwie na dużej patelni przesmażyć czosnek. Dodać tunczyka, pomidory i szczyptę pieprzu. Podsmazać na wolnym ogniu 10 min.
5. Dodać ugotowane spaghetti, trzymać na ogniu jeszcze 4 min. Dobrze wymieszać.
6. Podawać posypane posiekana pietruszka i skorka cytrynowa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 72.

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