
Makaron z pomidorami i tunczykiem -PYSZNE!

Dodano: 2008-03-14 21:34:21

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1504 razy.

Na 4 osoby

0,5 kg.makaronu najlepiej grubego-rurki(rigatony,bombolotti)

5-6 pomidorow czerwonych

2 cebule

pietruszka,sol,pieprz,peperoncino,odrobina wina ,olej

ser ostry najlepiej pecorino(owczy)

2 puszki tunczyka 0.80g

Cebule pokroic w paseczki ,wsypac na patelni dodac pieprz i peperoncino jak cebula zacznie sie szklie pokrojone w male czastki pomidory zalewamy odrobina wina i wsopujemy 2 puszki tunczyka (2x0,80g)Gotujemy to wszystko oklo 5-7 min.Do gotowego sosu wsypujemy ugotowany odcedzony makaron posiekana pietruszke i oczywiscie ser jak trzeba i czujemy makaron jest suchy dodajemy kilka kropel bardzo smacznego i pachnacego oleju (do wysokiego naczynia o sloika wlwamy 1 szkl.oleju sojowego zabek czosnku i dobra garsc pietruszki to wszystko miksujemy na sosik bardzo drobny)Ten makaro jest nie tylko smaczny jest jednym z ulubionych dan w piatek .Sosik polecam nawet do ryb gotowanych mosimy tlko pamietac o ctrynie i soli Pa i smacznego czekaw na wasze oceny i chce w przyszlosci podac inne bardzo latwe i smaczne przepisy.

Nadesłał: Sora Dora -kucharka rzymska italia <dory61@alice.it>