

Spaghetti z owocami morza



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 8 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- oliwa - 1 łyżeczka
- czosnek - 3 ząbki
- papryczka ostra chili - 1 szczypta
- owoce morza - 1 kg
- makaron spaghetti - 1 szt.
- pietruszka - 10 g
- oliwki - 10 dag
- pomidor - 2 szt.

Opis przygotowania:

Przysmażyć czosnek, paprykę chilli na różowo.
Dorzucamy owoce morza (mogą być mrożone).
Dodajemy pomidory w puszcze lub 2 pokrojone i oliwki całe.
Mieszmamy przez 3-5min, do odparowania nie przykrywamy.
Makaron gotujemy (alldente), precedzamy i wsypujemy do składników na patelni.
Przed podaniem posypujemy świeżą natką pietruszki.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!