

Makaron z brokułami



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 2/5/10

Składniki:

- makaron - 250 g
- brokuły - 300 g
- oliwa - 50-80 ml
- czosnek - 3 ząbki
- chilli - szczypta
- sól
- pieprz
- parmezan

Opis przygotowania:

Nastawić osoloną wodę na makaron i ugotować al dente, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Łodygi brokułów obrać, pokroić w plastry, różyczki kwiatów podzielić. Rozgrzać patelnię, wlać oliwę. Kiedy będzie gorąca, wrzucić czosnek, chilli i łodygi brokułów, smażyć i mieszać przez 3 minuty. Dodać różyczki kwiatów, smażyć i mieszać. Po chwili dolać 3 łyżki wody z makaronu, mieszać, zostawić na chwilę pod przykryciem. W tym czasie odcedzić makaron, dodać na patelnię z brokułami, zamieszać. Makaron podawać posypany pieprzem i parmezanem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!