

Spaghetti z grillowaną papryką



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 7/10

Składniki:

- makaron spaghetti - 400g
- papryka czerwona - 0,5 szt
- papryka żółta - 0,5 szt
- pomidory z puszki - 200g
- mała czerwona cebula - 1 szt
- listki mięty - 2-4 szt
- słodka papryka w proszku - pół łyżeczki
- suszone chili - szczypta
- parmezan - 100g
- oliwa - 4 łyżki
- sól , pieprz

Opis przygotowania:

Paprykę oczyszczamy i kroimy na kilka sporej wielkości kawałków. Na patelni grillowej podgrzewamy 2 łyżki oliwy i podsmażamy paprykę. Możemy również podpiec paprykę w piekarniku. Po kilku minutach grillowaną paprykę (lekko ostudzoną) kroimy w drobne paseczki i przekładamy do rondla. Dodajemy pokrojoną w drobną kostkę cebulę i podsmażamy ok. 5 minut na małym ogniu. Następnie dodajemy pokrojone pomidory, oczywiście możemy użyć świeżych. Zagotowujemy. Miętę siekamy bardzo drobno (możemy świeżą miętę zastąpić suszoną) i dosypujemy do sosu. Doprawiamy solą, pieprzem, papryką i chili. Makaron gotujemy al dente, do wody dodajemy 2 łyżki oliwy. Do jeszcze gorącego makaronu dodajemy przygotowany sos i starty parmezan (około połowę). Podajemy od razu i posypujemy pozostałym parmezanem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!