

Makaron z małżami



SKŁADNIKI:

- 100 g makaronu Tagiatelle,
- 200 g małży holenderskich,
- ½ pęczka pietruszki,
- pomidory bez skóry w puszcze,
- czosnek 2 ząbki,
- świeża papryczka chilli,
- szalotka 1 sztuka.
- sól,
- kumin,
- pieprz,
- łyżka miodu,
- sok z cytryny,
- oliwa z oliwek,

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Małże umyć i osuszyć, otwarte i uszkodzone muszle wyrzucić.
2. Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie.
3. Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek, dodać posiekana szalotkę, rozgnieciony czosnek, posiekaną papryczkę i zeszklić.
4. Dodać pomidory z puszki, doprawić solą, pieprzem i łyżką miodu.
5. Sos połączyć z makaronem.
6. Na patelni po sosie ponownie rozgrzać odrobinę oliwy z oliwek, wrzucić do niej małże i smażyć pod przykryciem 4 min, aż muszle się otworzą, przed połączeniem z makaronem skropić sokiem z cytryny i doprawić solą i pieprzem.
7. Gotowe danie podawać z posiekaną pietruszką, opcjonalnie z tartym parmezanem.



Nasz Targ
Rybny

