



MAKARON CHITARRA

z owocami morza,
szpinakiem baby
i białym winem

Michał Kradźow

autor przepisu

Liczba porcji: 10

SKŁADNIKI

Makarony spaghetti alla chitarra (mrożony) **800 g** • Oliwa pomace **50 ml** •
Cebula **100 g** • Czosnek **6 ząbków** • Papryka chilli **2 szt.** •
Wino białe wytrawne **250 ml** • Frutti di mare Sea Story **600 g** •
Pomidorki O Sole Mio Ginos **300 g** • Masło **200 g** •
Natka pietruszki **50 g** • Szpinak baby **150 g** • Sól – do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Na patelni z oliwą przesmaż cebulę, czosnek i paprykę chilli, dodaj owoce morza. Całość smażyć przez chwilę, następnie podlej białym winem, poczekaj, aż wino odparuje. Dodaj pomidorki, zimne masło, szpinak i natkę pietruszki. Makaron połącz z sosem.

SPOSÓB PODANIA

Danie udekoruj świeżymi liśćmi szpinaku.