

Penne



Poznaj przepis na...



Penne z zielonymi szparagami, pomidorami i szpinakiem

Ilość:

1 opakowanie
170 g
200 g
40 g
2 ząbki
60 ml
50 g

Składniki:

penne Laura & Lui (250 g)
zielonych szparagów
dojrzałych pomidorów
parmezanu
czosnku
oliwy z oliwek
świeżego szpinaku

Sposób przygotowania:

Zagotuj 2,5 l wody. Posól (15 g soli/l). Wrzuć zamrożony makaron do wrzącej wody i gotuj 3-4 minuty od ponownego zagotowania. W garnku gotujemy obrane szparagi (ok. 3-4 minuty). Na patelni rozgrzewamy oliwę, podsmażamy pokrojony drobno czosnek, następnie dodajemy pokrojone w ćwiartki (lub drobniej) pomidory oraz pokrojone na kawałki szparagi i delikatnie podsmażamy. Wrzucamy liście szpinaku, doprawiamy solą, smażyemy jeszcze przez chwilę. Ugotowany makaron penne dodajemy do składników na patelni, posypujemy utartym parmezanem i mieszamy. Wykładamy na talerz.

Buon appetito!