

Tagliatelle szpinakowe



Poznaj przepis na...



Tagliatelle szpinakowe z tuńczykiem i suszonymi pomidorami w sosie z białego wina

Ilość:

1 opakowanie
100 g
50 g
60 ml
pół
100 ml

Składniki:

tagliatelle szpinakowe Laura & Lui (300 g)
tuńczyka w oleju
suszonych pomidorów
oliwy z oliwek
cebuli
wina białego wytrawnego
oregano (świeże lub suszone)
natka pietruszki
szczypiorek
sól

do dekoracji
do smaku

Sposób przygotowania:

Na patelni rozgrzej oliwę, podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, dołóż odsączonego z oliwy tuńczyka i dolej białe wino. Gotuj aż wino odparuje. W tym czasie zagotuj 3 l wody na makaron i posól (w proporcji 15 g soli/l). Wrzuć zamrożony makaron do gotującej się wody. Gotuj 3 minuty od ponownego zagotowania wody.

Po odparowaniu wina na patelni dodajemy odsączone, pokrojone w paski suszone pomidory. Solimy do smaku. Jeśli sos jest za gęsty, dodajemy niewielką ilość wody z gotowania makaronu. Całość gotujemy jeszcze 2 minuty. Dodajemy posiekaną natkę pietruszki oraz oregano. Ugotowane tagliatelle dokładamy do sosu i mieszamy. Po chwili wykładamy na talerz. Można posypać drobno pokrojonym szczypiorkiem.

Buon appetito!