

Makaron w sosie warzywnym



Autor: **Kawa-z-mlekiem**
Przepisów: **138** Ocena: **2619**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 250 g makaronu np. kokardki
- 1 cebula
- 2 marchewki (lub mrożona)
- 3 ząbki czosnku
- 1 pietruszka (korzeń)
- 250 g pieczarek
- 1 cukinia (ewentualnie)
- filiżanka mrożonego groszku
- 1 brokuł
- 1 puszka pomidorów
- 500 ml passaty pomidorowej
- 2 papryki (np. żółta i czerwona)
- oliwa do smażenia
- 1 łyżka masła
- 200 ml śmietanki 30%
- ser grana padano
- przyprawy: sól, pieprz, pół łyżeczki cukru, oregano, bazylia, tymianek, papryka słodka, szczypta ostrej papryki

Sposób przygotowania:

1. Na dnie większego garnka rozgrzewamy oliwę z łyżką masła. Cebulę kroimy w kosteczkę, wrzucamy ją na rozgrzany tłuszcz i smażymy do zeszklenia. Sypimy oregano. następnie dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek.
2. Pietruszkę i marchewki kroimy w kosteczkę. Pieczarki w plasterki, a papryki w paseczki. Brokuła dzielimy na mniejsze różyczki.
3. Do podsmażonej cebuli z czosnkiem dodajemy pokrojoną pietruszkę z marchewką. Gdy się przysmażą dodajemy też pieczarki, które odrobinę solimy, pieprzymy i sypimy oregano. Smażymy, aż pieczarki puszczą wodę i będzie widać, że są podsmażone. W tym momencie możemy też dodać pokrojoną drobno cukinię.
4. Sypimy mieloną słodką papryką. Następnie dodajemy filiżankę mrożonego groszku (na filmiku dodałam groszek z marchewką). I smażymy chwilę.
5. Następnie dodajemy różyczki brokuła (najlepiej, jeżeli są podzielone na mniejsze części) i

smażymy przez ok. 4 minut.

6. W międzyczasie nastawiamy wodę na makaron. Wrzątek solimy - 3 łyżeczki soli - makaron wrzucamy na osolony wrzątek i gotujemy al dente.

7. Następnie dodajemy 2 papryki pokrojone w paseczki i smażyjemy przez 2-3 minuty.

8. Dodajemy pomidory z puszki oraz wlewamy 500 ml passaty pomidorowej. I dusimy przez ok. 3 minuty. Dodajemy pół łyżeczki cukru i sypujemy bazylię.

9. Następnie wlewamy 200 ml śmietanki 30% i ze śmietanką gotujemy przez ok. 2 minuty. Na koniec do sosu dodajemy trochę tartego sera grana padano, szczyptę ostrej papryki i ewentualnie trochę soli.

Podajemy posypane tartym serem grana padano, smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: