

Makaron z cukinią i porem



Autor: **Pompokracja**
Przepisów: 9 Ocena: 106

1-2 os. 30 min łatwe tanie

Składniki:

- 300 g makaronu Rigatoni
- 1 por (biała i jasnozielona część) - ok. 200 g
- 1 cukinia (ok. 250 g)
- 6 pomidorków koktajlowych
- 220 ml śmietany do sosów
- łyżeczka przecieru pomidorowego
- szczypta soli i pieprzu
- olej do smażenia
- parmezan do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinie kroimy w 0,5 cm plasterki (jeżeli cukinia jest duża, kroimy ją najpierw wzdłuż a potem na plasterki). Pora kroimy w plasterki "po skosie". Pomidorki koktajlowe przecinamy wzdłuż na pół.

Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu (po odcedzeniu przekładamy do garnka w którym się gotował).

- 2 W tym czasie, na dużej patelni, rozgrzewamy olej. Wkładamy pora i cukinię. Smażymy przez 6-8 minut na średnim ogniu, aż por się zezłoci, a cukinia będzie miękka. Zmniejszamy ogień, dodajemy śmietanę i łyżeczkę koncentratu pomidorowego. Mieszamy. Dodajemy pomidorki koktajlowe, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Po 2-3 minutach, kiedy sos zgęstnieje, przekładamy zawartość patelni do garnka z makaronem. Mieszamy. Rozdzielamy na talerze. Posypujemy startym parmezanem. Podajemy od razu.

Więcej przepisów na blogu :)

Twoje notatki do przepisu: