

Papardelle w pikantnym sosie



Autor: **AnalizaSmaku**
Przepisów: 69 Ocena: 713

 1-2 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 200 g suchego makaronu papardelle
- 400 g mielonego mięsa drobiowego
- 500 ml passaty pomidorowej
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- mały kawałek papryczki chilli (ok. 1 cm)
- sól, pieprz
- ok. 50 g twardego sera
- po jednej łyżeczce ziół suszonych: bazylii i oregano

Sposób przygotowania:

- 1 Na głębokiej patelni rozgrzewamy olej. Cebulę i papryczkę drobno siekamy. Kiedy olej jest rozgrzany, wrzucamy cebulę i smażymy, aż się zeszkli. Następnie dodajemy mięso mielone i rozdrabniamy je na małe cząsteczki na patelni. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i papryczkę. Kiedy mięso już się całkowicie usmaży, to wlewamy passatę, mieszamy wszystko, przykrywamy patelnię i dusimy na małym ogniu przez 10 minut. Doprawiamy całość ziołami oraz solą i pieprzem. Ser ścieramy na tarce o drobnych oczkach.
- 2 Makaron gotujemy w osolonej wodzie al dente. Odcedzamy (nie płuczemy!) i od razu wrzucamy na patelnię do gorącego sosu. Mieszamy wszystko, aby makaron dobrze obtoczył się w sosie. Na zakończenie dodajemy na patelnię 3-4 łyżki startego sera i mieszamy. Przekładamy na talerze i posypujemy wierzch jeszcze serem.

Twoje notatki do przepisu: