

Penne w pomidorach z cukinią

Autor: **korns**Przepisów: **19** Ocena: **30**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Makaron penne (pióra), 500 g
- pomidory, 4 świeże i dojrzałe lub 1 puszka krojonych
- przecier pomidorowy, 2 łyżeczki
- czosnek, 1 główka
- cukinia, 1-3 średnich
- bazylija, 4 listki świeżej lub 1 łyżka suszonej
- oliwa z oliwek extra virgin, 2 łyżki
- sól, 1 łyżeczka
- Chili lub pieprz, 1/2 łyżeczki
- ser mozzarella, 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron penne gotujemy w lekko osolonej wodzie i z odrobiną oliwy z oliwek wg przepisu na opakowaniu, w sposób al dente. Następnie odcedzamy, bez hartowania.
- 2 Pół główki czosnku obieramy, a następnie każdy ząbek kroimy na plasterki, cukinie kroimy w półplasterki.
- 3 Na lekko rozgrzaną oliwę wrzucamy pokrojony czosnek, a następnie cukinie. Mieszamy i doprawiamy solą oraz chili lub pieprzem.
- 4 Gdy cukinia zmięknie i zmniejszy objętość wlewamy obrane ze skórki i pokrojone w kostkę pomidory.
- 5 Sos gotujemy do momentu połączenia się wszystkich składników, następnie dodajemy przecier pomidorowy i doprawiamy wedle upodobania.
- 6 Pozostałą 2 połowę główki czosnku obieramy i przez praskę wciskamy do sosu.
- 7 Następnie łączymy ugotowany makaron penne z sosem, dodajemy bazylię (można ją zastąpić także oregano), i nie wyłączając kuchenki dodajemy pokrojony w plasterki ser mozzarelle, tak aby się rozpuścił.
- 8 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: