

Spaghetti z sosem z dyni



Autor: leopard28

Przepisów: 131 Ocena: 2570



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- spaghetti, 400 g
- dynia, 500 g
- parmezan starty, 50 g
- ser owczy starty, 50 g
- wino białe, wytrawne, 1 szklanka
- oliwa z oliwek
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię obrać ze skóry, usunąć pestki i pokroić ją na kawałki. Cebulę obrać i drobno posiekać. Włożyć oba warzywa na patelnię, połączyć dookoła strużką oliwy i dusić na średnim ogniu pod przykryciem.
- 2 Kiedy dynia zmięknie, zdjąć przykrywkę, doprawić solą, pieprzem i podlać winem. Pozwolić, aby wino odparowało, a następnie na dużym ogniu drewnianą łyżką rozgnieść dynię z serami, cały czas mieszając.
- 3 Lekko twardy, ugotowany w dużej ilości osolonej wody makaron włożyć do naczynia, połączyć sosem, dokładnie wymieszać i podawać do stołu

Twoje notatki do przepisu: