

# Tagliatelle z sosem szalotkowym



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **852** Ocena: **16333**

 1-2 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 2 szalotki
- 50 g masła
- 400 g pomidorków koktajlowych
- mały pęczek bazylii
- 250 g makaronu tagliatelle
- 70 g parmezanu
- sól
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Szalotki drobno pokrojone zeszkliłem na maśle , ok. 5-7 minut, aż były bardzo miękkie. Dodałem pomidory, dusiłem przez 10 minut. Wymieszałem z bazylią, doprawiłem solą i pieprzem.

Makaron ugotowałem al. Dente. Osączyłem ( zachowując trochę wody ), wrzuciłem do sosu dolewając odrobinę wody z gotowania, aby zagęścić sos. Lekko podgrzałem, podałem na ciepłych talerzach, posypałem startym parmezanem

## Twoje notatki do przepisu: