

# Tagliatelle ze świeżymi pomidorami

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7356**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- pomidory
- cebula
- czosnek
- papryka słodka mielona
- Bazylia
- Chilli
- Makaron
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Pomidor to moje ulubione warzywo. Można je przyrządzać na 1000 sposobów. Dziś zrobiłam tagliatelle z pomidorami. Na oliwie z oliwek zeszkliłam poszatowaną cebulę, po chwili dodałam posiekany czosnek - 6 ząbków, bo uwielbiam jego smak i zapach. Pamiętajcie, że należy uważać, aby czosnek się nie przypalił, ponieważ staje się gorzki. 8 pomidorów pokrojonych w kostkę wrzuciłam do cebuli i czosnku. Dodałam bazylię, sól, paprykę słodką i ostrą. Dusiałam ok 20 minut bez przykrycia, aby odparowała woda z pomidorów. Na koniec posypałam pieprzem.

W międzyczasie ugotowałam makaron wstążki.

Potrawa jest gotowa w ciągu 30 minut, łącznie z przygotowaniem produktów. Tak przyrządzonego sosu nie trzeba zagęszczać, ponieważ uduszone pomidory wspaniale się rozpadły i tworzą aromatyczną masę pomidorową.

## Twoje notatki do przepisu: