

■ ■ Makaron typu papardelle (szerokie wstążki) z sosem pomidorowym

Proste, ale smaczne, klasyczne danie włoskie

Składniki na 4 porcje Czas przygotowania: 15 minut Czas gotowania: 20 minut

- 450 g makaronu typu papardelle (szerokie wstążki)
- 6 dojrzałych owalnych pomidorów
- 60 ml oliwy z oliwek Extra Vergine
- 1 łyżka stołowa oregano
- 1 łyżeczka majeranku
- ¼ łyżeczki mielonej czerwonej papryki
- 250 g posiekanych czarnych oliwek
- 65 g kaparów
- 4 ząbki posiekanego czosnku
- 10 posiekanych drobno filetów z anchois
- 6 cienkich plasterków sera typu fontina / gruyère / ementaler

- 1 Na małej patelni lub na patelni o nieprzywierającej powierzchni podgrzej na wolnym ogniu pomidory z oliwą z oliwek.
- 2 Ugotuj makaron.
- 3 Do sosu z pomidorów dodaj powoli resztę składników, mieszając je drewnianą łyżką.
- 4 Makaron podawaj z sosem pomidorowym na wierzchu.



mała patelnia
z pokrywką

LUB



25 cm patelnia
o nieprzywierającej
powierzchni
z pokrywką



8-litrowe naczynie
z pokrywką
24 cm



wkładka durszłakowa
do gotowania
makaronu
+ obejma