

Makaron + biały ser + sos dyniowo-pigwowy



Składniki

200 g - dyni pokrojonej
na małe kawałki
2 łyżka - cukier dark
muscovado
100 g - pigwy już
oczyszczonej i pokrojonej
na kawałki
3 łyżka - miód
2 łyżeczka - skórka z
cytryny
2 łyżka - sok z cytryny
1 szczypta - sól
250 g - makaron spaghetti
250 ml - mleko
1 l - woda
2 łyżka - brązowy cukier
100 g - biały, chudy
twaróg
1 garść - suszona pigwa

Opis wykonania

Makaron na słodko? Czemu nie! Niekwestionowaną królową jest dynia, w połączeniu z... pigwą!

W garnku o grubym dnie rozpuścić cukier. Dodać do tego pokrojoną dynię i mieszać do momentu, gdy dynia zacznie puszczać sok. Gotować pod przykryciem 20 min. Po tym czasie dodać pigwę i gotować razem przez kolejne 15 min. Zdjąć z palnika. Wystudzić przez chwilę. Po tym czasie rozgnieść widelcem dynię z pigwą, tak by większe kawałki się rozpadły. Postawić garnek z powrotem na palniku i dalej gotować ok. 15 min bez przykrycia, mieszając od czasu do czasu, aż do momentu zredukowania i otrzymania gęstego sosu. Na koniec dodać szczyptę soli, miód, skórkę z cytryny oraz sok.

Zagotować wodę z mlekiem oraz cukrem. Wsypać makaron. Gotować ok. 10 min - tak by makaron był al dente.

Na talerz wyłożyć porcję makaronu, poleć gęstym dyniowo-pigwowym sosem, na to pokruszyć kwaśny biały ser. Na wierzch posypać suszoną pigwą.