

Tagliatelle z brokułami i pieczarkami



Składniki

brokuł
czerwona papryka
20 dkg - pieczarki
cebula
zabek czosnku
25 dkg - makaron
tagliatelle
sól, pieprz

Opis wykonania

Danie to jest bardzo lekkie:) idealnie pasuje do czerwonego wytrawnego wina:)

Sposób przygotowania: Brokuł podzielić na małe różyczki, zblanszować (ok. 3-4 min.) w osolonym wrzątku, osączyć. Papryki oczyścić, pokroić na kawałki, a pieczarki pokroić w plastry. Cebule i czosnek obrać, posiekać i zeszklić na rozgrzanym oleju. Dodać pieczarki, podsmażyć razem ok. 5 min. Dołożyć paprykę, dusić razem ok. 10 min., mieszając. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać makaron ugotowany al dente oraz brokuły. Całość wymieszać, podgrzać. Przed podaniem można danie posypać startym parmezanem. Smacznego!