

# 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!