

Makaron spaghetti aglio, olio e chilli z dynią



## Składniki

100 ml - Oliwa z oliwek  
400 g - Makaron spaghetti  
300 g - Kawałki dyni -  
obrane  
1 garść - Natka pietruszki  
2 g - Czosnek - ząbki  
1 łyżeczka - Chili  
pokruszone  
2 łyżeczka - Świeżo  
mielony pieprz

## Opis wykonania

Sprężysty makaron, dużo oliwy i smak czosnku i chilli. Uwielbiam to połączenie, a z dodatkiem świeżej natki pietruszki i dyni jest obłędne.

Kawałki dyni gotujemy przez 15-20 minut, najlepiej by był lekko twarde. Płuczemy zimną wodą i odstawiamy do wysuszenia.

Makaron gotujemy al dente. Na patelni podgrzewamy oliwę – oliwy dodajemy sporo! - dodajemy przyprawę chilli, ząbki czosnku pocięte na cienkie plasterki. Osuszoną dynię dodajemy do posmażonych przypraw, obtaczamy ją w sosie. Odcedzony makaron dodajemy na patelnię, mieszamy z sosem. Przed podaniem posypujemy danie natką pietruszki i świeżo mielonym pieprzem.