

ANIA STARMACH

Makaron z pomidorami

Co kupić?

- 1.2kg pomidorów
- 300g dowolnego makaronu (ja użyłam tagliatelle)
- 30g tartego parmezanu
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 3l wody
- oliwa z oliwek
- garść świeżej bazylii
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Cebulę oraz czosnek obierz i posiekaj.
2. Pomidory pokrój w kostkę, pozbądź się szypułek.
3. Na głębokiej patelni rozgrzej 1–2 łyżek oliwy, dodaj czosnek i cebulę, a po chwili dodaj pomidory.
4. Zmniejsz ogień i podgrzewaj sos około 20–30 minut, aż pomidory się „rozpadną” a część ich soku wyparuje. Sos możesz zblendować lub pozostawić w tej formie.
5. W dużym garnku zagotuj około 3 litry wody, dodaj sól, makaron ugotuj al dente, według instrukcji na opakowaniu.
6. Ugotowany makaron podawaj z sosem pomidorowym, bazylią, parmezanem i odrobiną oliwy z oliwek.