

MAKARON AGLIO OLIO

Ten przepis to chyba najprostszy makaron jaki można zrobić w domu. Nie myślcie jednak, że to nic specjalnego. Jest to genialne połączenie czosnku, pomidorów i oliwy. To właśnie oliwa stanowi tu główny nośnik smaku, więc wybierzcie taką najwyższej jakości z charakterem. Ja wybrałam oliwę Monini extra vergine GranFruttato, która nadała temu prostemu danie wykwintności i wyjątkowego smaku. Oliwa ta pozyskiwana jest z nie do końca dojrzałych oliwek, dzięki temu to niepowtarzalna kompozycja. Sprobujcie, efekt gwarantowany, a przygotowanie to zaledwie 10 minut.



SKŁADNIKI:

- 500 g makaronu typu spaghetti
- 6 ząbków czosnku
- 100 ml oliwy Monini extra vergine GranFruttatto
- Kawałek otrej czerwonej papryczki
- 400 g pomidorków koktajlowych
- Garść natki pietruszki
- Sól
- Do posypania: tarty parmezan, pecorino lub grana padano

PRZYGOTOWANIE

- Makaron ugotować według przepisu na al dente. W tym czasie posiekać bardzo drobno czosnek, ostrą papryczkę, pomidorki pokroić na pół. Na patelnię lub garnek żeliwny wlać oliwę, delikatnie podgrzać i wrzucić pokrojone warzywa. Smażyć maksymalnie przez minutę na małym ogniu, tak aby jedynie delikatnie wydobyć smak.
- Ugotowany makaron odlać i wrzucić do sosu, doprawić do smaku solą, dodać posiekaną pietruszkę. Wyłożyć na talerze i posypać tartym serem parmezanem/pecorino lub grana padano.

@moninipolska