

Pasta z kremowym cukiniowym sosem

„Idealnie kremowa pasta z sosem na bazie tartej cukinii, cebulki i śmietanki. Jest to moje ostatnie odkrycie. Delikatna cukinia nadaje muślinowej konsystencji. Koniecznie wybierzcie jak najmłodszą cukinię i najmniejszą.”

SKŁADNIKI:

- 300 g suchego makaronu
- 2 małe cukinie lub 1 duża
- 1 średnia cebula biała lub 2,3 szalotki.
- ok 80 ml śmietanki 30%
- Garść parmezanu
- Sól i pieprz
- 2 łyżki masła +1 łyżka oliwy

PRZYGOTOWANIE:

Makaron najlepiej tagiatelle ugotować w osolonej wodzie według przepisu na opakowaniu. Cukinię zetrzeć na tarce o dużych oczkach, cebulę posiekać. W garnku z nieprzywierającym dnem lub na dużej patelni rozgrzać 2 łyżki masła z łyżką oliwy. Na to wrzucić cukinię i cebulkę. Podsmażyć chwilę, następnie posolić. Dalej podsmażać aż cukinia i cebulka zmiękną, do 10 minut pod przykryciem, co chwilę mieszając. Można dodać kilka łyżek wody, aby w trakcie duszenia warzywa się nie przypaliły. Następnie zalać wszystko śmietanką, dosolić do smaku, wymieszać i chwilę podgrzewać. Dodać ugotowany makaron i parmezan, wymieszać chwilę podgrzewając. Na koniec popieprzyć świeżo mielonym pieprzem. Można skropić cytryną przed podaniem.

