

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11348>

# Czarno czerwone wstążki makaronowe czyli oliwka i pomidor

ID przepisu: 11348 / 84

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11348>

**Kraj pochodzenia:** Kuchnia włoska

Międzybrodzkie Makarony zdradzają przepis na makaron wstążkę z oliwkami i pomidorem. Przygotowanie zajmuje minimalną ilość czasu, a danie sprawdzi się idealnie w każdej sytuacji. Od lunchu w pracy po kolację ze znajomymi.

**Składniki:**

Międzybrodzki Makaron wstążka 250g

Czarne oliwki hiszpańskie 100g

Papryczka chilli 1szt.

Oregano 2 łyżki

Oliwa z oliwek

Czosnek 4 ząbki

Pomidory koktajlowe 4 sztuki

Sól i pieprz

**Wykonanie:**

Etap 1.

Makaron gotujemy, a w międzyczasie siekamy oliwki oraz czosnek, pomidory obieramy i kroimy w kostkę.

Etap 2.

Na patelnię wlewamy odrobinę oliwy z oliwek i na małym ogniu podsmażamy czosnek oraz papryczkę chilli. Następnie dodajemy oregano oraz pomidory i podsmażamy ok. 5 minut.

Etap 3.

Dorzucamy oliwki i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Całość smażymy przez kolejne kilka minut. Podajemy razem z Makaronem Międzybrodzkim w kształcie wstążki, ugotowanym al dente.

Smacznego!

Aktywacja: 26/11/12 12:40, odsłony: 1863