

Grecki smak

data aktualizacji: 2020.02.06 autor: Redakcja



Składniki:

- makaron tagliatelle 200 gramów
- masło 1 łyżka
- czosnek 2 ząbki
- cebula 1/2 sztuki
- szpinak świeży 200 gramów
- pomidory suszone 10-12 sztuk
- serek śmietankowy 1 łyżka
- śmietanka 18% 100 mililitrów
- parmezan kilka płatków
- orzechy włoskie 20 gramów
- świeże listki bazylii kilka sztuk

Do smaku:

- gałka muskatołowa mielona
- pieprz biały mielony
- sól

Przygotowanie:

Makaron tagliatelle gotujemy al dente z dodatkiem soli.

Orzechy piniowe lub rozdrobnione włoskie prażymy na złoto.

Czosnek rozgniatamy i kroimy w plasterki, cebulę kroimy w kostkę. Na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy czosnek i cebulę, podgrzewamy aż się delikatnie zeszkłą. Dodajemy pokrojone suszone pomidory. Dodajemy szpinak, doprawiamy solą. Jak szpinak straci objętość dodajemy serek śmietankowy kremowy, doprawiamy do smaku białym pieprzem.

Do miseczki wlewamy śmietankę, dodajemy 2 łyżki sosu i łączymy, by zahartować. Dodajemy do sosu, dokładnie mieszamy całość. Danie doprawiamy gałką muskatołową. Ugotowany makaron dodajemy do sosu i mieszamy.

Danie wykładamy na talerz. Parmezan kroimy w cienkie płyty i układamy na górze. Posypujemy orzechami piniowymi lub orzechami włoskimi oraz dekorujemy listkami świeżej bazylii.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/34559-grecki-smak>