

Obłędny makaron w kremowym sosie

Wskazówki

- Czas przygotowania: 15 minut
- 2 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 601 kcal \ B-19 g \ T-30 g \ W-62 g \ Bł-9 g
- Wartość odżywcza 100 g dania: 126 kcal \ B-4 g \ T-6 g \ W-13 g \ Bł-2 g

Składniki

- ✓ ulubiony makaron* – 2 szklanki (140 g)
- ✓ oliwa – 1 łyżka (10 g)
- ✓ cebula – 1 sztuka (120 g)
- ✓ czosnek – 1 ząbek (5 g)
- ✓ pomidor malinowy – 3 sztuki (550 g)
- ✓ bazylią, świeża – 1 garść (3 g)
- ✓ serek mascarpone – 1/2 opakowania (100 g)
- ✓ ser grana padano, tarty – 2 łyżki (20 g)
- ✓ sól i pieprz – do smaku
- ✓ suszone pomidory z czosnkiem – 1/2 łyżeczki

Przygotowanie

1. Na patelni podsmaż pokrojoną cebulę i czosnek. Dodaj pokrojone pomidory. Smaż przez chwilę. Dopraw. Dodaj sery i wymieszaj. Wlej odrobinę wody z gotowania makaronu i makaron.
2. Mieszaj przez chwilę, dopraw do smaku i podawaj.

Źródło: <https://www.odzywiajdzieszdowo.pl/obledny-makaron-w-kremowym-sosie/>