

Spaghetti z pomidorkami koktajlowymi i parmezanem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 3-4

Czas smażenia: 15 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

-
1. 170 g makaronu spaghetti ugotować w garnku z osoloną wodą według instrukcji na opakowaniu. Ugotowany makaron odcedzić na sitku, a następnie przełożyć go ponownie do garnka.
 2. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć 30 g cebuli i 10 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić warzywa. Czas 5 sekund, prędkość 5.
 3. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkki zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia.
 4. Do naczynia wlać 50 g oliwy z oliwek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć wszystko. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
 5. Zdjąć pokrywę, dodać przekrojone na pół 350 g pomidorków koktajlowych, wsypać szczyptę soli i szczyptę pieprzu czarnego mielonego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 7 minut, prędkość 1.
 6. Zdjąć pokrywę. Całą zawartość naczynia wlać do garnka z ugotowanym makaronem spaghetti, wszystko razem wymieszać.
 7. Makaron po przełożeniu na talerz posypać z wierzchu tartym parmezanem.