

PENNE Z SŁODKIM SOSEM POMIDOROWYM

2 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

2 puszki / pomidorów

200 ml / śmietanki 36%

1 sztuka / szalotki

1 ząbek / czosnku

1 łyżeczka / cukru

100 ml / białego wina

50 g / parmezanu

1 kulka / mozzarelli

2 łyżki / oliwy z oliwek

Sól, pieprz kolorowy

SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

W garnku zagotowujemy osoloną wodę na makaron. Makaron gotujemy ok. 15 min, po czym odcedzamy.

Szalotkę obieramy i kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek. Pokrojoną szalotkę przekładamy na rozgrzaną patelnię. Gdy szalotka się zeszkli dodajemy posiekany ząbek czosnku. Po ok. 30 sekundach dodajemy pomidory w puszcze. Pomidory delikatnie solimy, dodajemy pieprz, cukier i wino. Sos redukujemy ok 10 min.

Po zredukowaniu pomidorów blendujemy je tak, aby nie było wyczuwalnych kawałków pomidorów. Po czym dodajemy śmietankę i gotujemy kolejne 5 min. Następnie dodajemy parmezan i ciągle mieszając gotujemy sos jeszcze 5 min.

LISTA ZAKUPÓW

Makaron penne

2 puszki pomidorów

Śmietanka 36%

Szalotka

Czosnek

Parmezan

Mozzarella

Białe wino

Po tym czasie, gdy sos zgęstnieje dodajemy wcześniej ugotowany makaron. Całość podgrzewamy jeszcze ok 2 min.

Mozzarellę rwiemy na mniejsze kawałki. Makaron podajemy z mozzarellą i np. listkami groszku cukrowego.