

Penne z warzywami

data aktualizacji: 2019.06.05 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 i ½ szklanki makaronu penne
- 2 duże pieczarki portobello (lub 5 zwykłych)
- ½ szklanki czarnych oliwek
- 1 słodka czerwona papryka ramiro (lub zwykła)
- 6 pomidorków koktajlowych
- 1 mała zieloną cukinia
- 1 mała żółta cukinia
- 1/3 szklanki suszonych pomidorów w oleju
- 2/3 szklanki wędzonego boczku pokrojonego w kostkę
- 1 ząbek czosnku
- świeży rozmaryn, tymianek i oregano
- 2 łyżki startego parmezanu

Przygotowanie:

Ugotować makaron al dente. Boczek podsmażyć na chrupiąco. Cukinie, paprykę i pieczarki pokroić

w plasterki. Czosnek i zioła drobno posiekać. Wszystkie składniki dodać do boczku i dusić przez 10 minut. Doprawić solą i pieprzem. Pokroić pomidorki koktajlowe w ćwiartki i dodać na koniec duszenia wraz z makaronem. Wszystko wymieszać z parmezanem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32259-penne-z-warzywami>