

Makaron ze szparagami

data aktualizacji: 2020.05.29 autor: Redakcja



Składniki:

- makaron - 300 g
- szparagi zielone - 1 pęczek
- cebula - 1 mała szt
- pomidorki koktajlowe - ok. 10 sztuk
- parmezan - kilka łyżek, tarty
- oliwa - 4 łyżki
- jajko - 3 szt
- ocet winny - 1 łyżka, biały
- sól, pieprz - do smaku

Przygotowanie:

Makaron ugotuj w osolonej wodzie, al dente. W tym czasie przygotuj sos. Od szparagów odłam zdrewniałe końcówki. Pokrój na ok. 2 cm kawałki, osobno odłóż czubki.

Na patelni zeszklij dobrze posiekaną cebulę, dodaj szparagi (bez czubków), dolej dwie łyżki wody, przykryj i duś 3 minuty na małym ogniu. Dodaj szparagowe łepki oraz przekrojone na pół pomidorki,

duś jeszcze 2 minuty. Dopraw solą i pieprzem.

Zawartość patelni przełóż do garnka z ugotowanym makaronem, dodaj świeżo tarty parmezan.

W garnuszku zagotuj szklankę wody z octem. Gdy wrze, zamieszaj aby powstał wir, w jego środek delikatnie (z małej wysokości) wbij jajko, gotuj ok. 3 minuty.

Wylóż jajko na wierzch porcji makaronu, posyp świeżo mielonym pieprzem, skrop oliwą i oprószyć parmezanem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35703-makaron-ze-szparagami>