

Makaron tagliatelle w sosie serowo – szpinakowym



Autor: **alepysznie**
Przepisów: **46** Ocena: **1183**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Makaron tagliatelle – 150 g
- Ser mascarpone – 80 g
- Ser ricotta – 80 g
- Szpinak – 200 g
- Parmezan – 30 g
- Pomidorki koktajlowe – 100 g
- 2 ząbki czosnku
- Oliwa z oliwek
- Sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy makaron według przepisu na opakowaniu, zostawiając pół szklanki wody z makaronu. Pokrojony szpinak wrzucamy na rozgrzaną patelnię, skrapiamy oliwą z oliwek, dodajemy posiekany czosnek, doprawiamy solą, pieprzem i smażyemy, aż zmięknie. Odstawiamy do ostygnięcia. W misce dokładnie łączymy oba sery ze szpinakiem i przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Gotową mieszankę wrzucamy na rozgrzaną patelnię, wlewamy wodę z makaronu i gotujemy około 3 minut do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie dodajemy pokrojone pomidorki koktajlowe i gotujemy jeszcze przez minutę. Na koniec wrzucamy wcześniej ugotowany makaron, starty parmezan, mieszamy i gotowe.
- 2 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: