

Penne primavera

Autor: **aga_1008**

Przepisów: 5 Ocena: 121



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Makaron penne, 500g
- Papryka czerwona, 1
- cukinia, 1 mała
- marchewka, 1
- bakłażan, 1
- przecier pomidorowy, 1 puszka
- oliwa z oliwek, 1 łyżka
- sól, pieprz
- białe wino, 1 szklanka
- oregano
- majeranek

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa kroimy w średniej wielkości kostkę. Na patelni rozgrzewamy oliwę, dodajemy marchewkę, smazymy ok 3 minut. Następnie dodajemy paprykę i cukinię, zalewamy białym winem i dusimy. Kiedy warzywa będą już prawie miękkie dodajemy bakłażany i przyprawiamy solą, pieprzem i resztą przypraw. Na koniec dodajemy przecier pomidorowy i dusimy jeszcze ok 10 minut. W tym czasie gotujemy makaron al dente. Ugotowany mieszamy z sosem i podajemy posypany parmezanem albo natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: