

# Tagliatelle aglio e olio - najprostszzy makaron świata



Autor: **Wiech\_K**

Przepisów: **230** Ocena: **4662**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- ok. 30 dag makaronu wstążki lub spaghetti - powinien być raczej długi, użyłem tagliatelle z czosnkiem niedźwiedzim
- 4 - 5 ząbków czosnku
- 4 - 5 łyżek oliwy
- 25 dag pomidorków koktajlowych
- 1/3 opakowania rukoli

## Sposób przygotowania:

- 1 Na gorącą patelnię wlej oliwę, wrzuć obrany i rozgnieciony czosnek. Podsmaż go na złoty kolor, ale nie przypal. Usmażony czosnek zdejmij z patelni. Makaron ugotuj "al dente" wg przepisu na opakowaniu, odcedź i wrzuć na patelnię z oliwą. Wymieszaj dokładnie.



- 2 Na talerze wyłóż rukolę i pomidorki pokrojone na połówki. Skrop delikatnie oliwą. Wyłóż makaron i podawaj. Możesz posypać świeżo startym parmezanem.



Twoje notatki do przepisu: