



## MAKARON AGLIO OLIO Z POMIDORKAMI

🕒 10 minut 🗨 Łatwy 🍴 Dania główne

Przepis przygotowany przez **marlenagotuje**



### Składniki

- 500 g makaronu typu spaghetti
- 6 ząbków czosnku
- 100 ml oliwy Monini Extra Vergine GranFruttato
- Kawałek ostrej czerwonej papryczki
- 400 g pomidorków koktajlowych
- Garść natki pietruszki
- Sól
- Do posypania: tarty parmezan, pecorino lub grana padano

### Przygotowanie

Makaron ugotować według przepisu na al dente. W tym czasie posiekać bardzo drobno czosnek, ostrą papryczkę, pomidorki pokroić na pół. Na patelnię lub garnek żeliwny wlać oliwę, delikatnie podgrzać i wrzucić pokrojone warzywa. Smażyć maksymalnie przez minutę na małym ogniu, tak aby jedynie delikatnie wydobyć smak. Ugotowany makaron odlać i wrzucić do sosu, doprawić do smaku solą, dodać posiekaną pietruszkę. Wyłożyć na talerze i posypać tartym serem parmezanem/ pecorino lub grana padano.

Z miłości  
do Oliwy