

Makaron z warzywami i parmezanem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



makaron

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kostki bulionu - 2 szt.
- makaron świderki - 25 dag
- oliwa - 2 łyżka(i)
- po pół papryki czerwonej, żółtej i zielonej -
- mała cukinia - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- ząbek czosnku -
- starty parmezan - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Makaron ugotować al dante w wodzie z kostkami bulionowymi, odcedzić. Z papryk usunąć gniazda nasienne. Pokroić w paseczki. Marchewkę pokroić w kostkę, cukinię na kawałki. Posiekać czosnek. Oliwę mocno rozgrzać. Wrzucić czosnek, chwilę smażyć. Dołożyć po kolei warzywa (najpierw paprykę potem marchewkę, a na końcu cukinię. Pozem smażyć na małym ogniu ok 15 minut. Dodać makaron. Wymieszać z warzywami, chwilę podgrzać. Przed podaniem posypać parmezanem