

Makaron z orzechami

Przepis dodany przez użytkownika cassia

Potrawa nieco inna od pozostałych. Tu natomiast są orzechy w roli głównej. Makaron smaczny i pożywny.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron świderki - 0,5 kg
- orzechy włoskie - 25 g
- czosnek - 2,5
- masło - 5 łyżka(i)
- ser żółty - 10
- szalwia - 5
- olej - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1.

Ugotować makaron na półtwardo w dużej ilości osolonej wody z dodatkiem oleju. Czosnek obrać, posiekać. Drobnio posiekać orzechy. Szalwię opłukać i posiekać. Rozgrzać mocno masło w garnuszku. Wrzucić orzechy, czosnek, i szalwię. Smażyć na małym ogniu przez kilka minut. Stale mieszać podczas smażenia, doprawić solą i pieprzem. Odcedzony makaron wrzucić do garnka z sosem i wymieszać. Wyłożyć na talerz i posypać serem.