



przepisy.pl

Makaron z sardynkami i pomidorami

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 400 g krótkiego, grubego makaronu, np. tortiglioni
- 1 posiekany pęczek bazylii
- 1 mini kostka przyprawowa Czerwone małe Papryczki Knorr
- pieprz
- 2 puszki sardynek w oleju (osączonych i posiekanych)
- 4 łyżki oleju winogronowego
- 15 filecików anchois
- 1 łyżka posiekanych kaparów
- 2 obrane i rozarte (np. w moździerzu) ząbki czosnku
- 300 g pomidorów sparzonych, obranych, oczyszczonych z pestek i pokrojonych w kostkę
- Kostki do makaronu, ryżu i ziemniaków Knorr - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Jeśli ugotowałeś makaron za wcześnie, zahartuj go pod zimną wodą, wymieszaj z odrobiną oleju lub oliwy, a bezpośrednio przed podaniem przelej wrzątkiem lub gorącym bulionem. Sardynki możesz zastąpić tuńczykiem lub małżami ze słoiczka. Pełna dowolność.
2. Zagotuj 2,5 litra wody, wrzuć Kostki do makaronu, ryżu i ziemniaków Knorr, gotuj minutę, mieszając. Wrzuć makaron, ugotuj al dente, wymieszaj. Pomidory włóż do rondelka i duś przez chwilę bez tłuszczu. Przełóż do miseczki, wymieszaj z czosnkiem, dodaj kapary rozarte z anchois i 3 łyżkami oleju. Zmiksuj, dodaj sardynki, przypraw pieprzem i pokruszoną kostką paprykową. Odcedź makaron, skrop resztą oleju, połącz z sosem i bazylią. Delikatnie wymieszaj i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl