



przepisy.pl

# Aromatyczne tagliatelle z parmezanem

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- pomidory - 200 gramów
- sól - 1 szczypta
- oregano - 1 łyżka
- kapary - 40 gramów
- masło - 100 gramów
- bazylią - 1 łyżka
- parmezan starty - 100 gramów
- oliwki czarne - 50 gramów
- makaron tagliatelle - 400 gramów
- oliwki zielone - 50 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Masło wymieszaj z ziołami, zamknij w szczelnym pojemniku i schowaj do lodówki.
2. Sparz pomidory, obierz ze skórek, usuń pestki i pokrój na małe kawałki.
3. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj pomidory, oliwki, kapary oraz sól i pieprz do smaku. Gotuj 15 minut.
4. Makaron tagliatelle ugotuj al dente i dodaj do sosu.
5. Dodaj masło z ziołami. Posyp oregano i bazylią.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)