



przepisy.pl

Farfalle ze szparagami

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- pomidory - 300 gramów
- sól - 1 szczypta
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- szparagi - 500 gramów
- makaron farfalle - 400 gramów
- papryczka czerwona ostra - 0.5 sztuk
- świeżo starty parmezan - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Szparagi dokładnie umyj, a następnie odkrój ich górną część z kwiatem i pokrój je w kawałki długości ok. 4 cm. Gotuj przez 10 minut.
2. Pomidory sparz, obierz i pokrój w drobną kostkę.
3. Papryczkę posiekaj, czosnek przeciśnij przez praskę i lekko podsmaż na oliwie, a następnie dodaj szparagi i pomidory. Gotuj 20 minut.
4. Makaron ugotuj al dente w dużej ilości lekko osolonej wody. Odcedź i wymieszaj z sosem.
5. Posyp świeżo startym parmezanem.

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