



przepisy.pl

Linguine z parmezanem i ricottą



Składniki:

- makaron linguine - 500 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- ser ricotta - 250 gramów
- starty parmezan (lub inny ostry ser) - 60 gramów
- masło w kawałkach - 90 gramów
- świeża lub suszona papryczka chilli - 1 sztuka

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

 15 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj w dużym garnku wodę z kostką Knorr i ugotuj makaron al dente.
2. W misce wymieszaj miękkie masło oraz ser ricotta. Posiekaj chilli.
3. Dopraw posiekanym chilli i Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
4. Połącz makaron z masą serową, wymieszaj z parmezanem, podawaj.

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