



przepisy.pl

Linguini z cukinią po sycylijsku



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron linguini lub spaghetti - 150 gramów
- Fix Rurki Arrabiata z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- anchois lub mała puszka koreczków helskich - 20 gramów
- filet z ryby (np. z łososia lub dorsza) - 100 gramów
- białe wino - 100 mililitrów
- świeża bazylia - 50 gramów
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente. Cukinię pokrój w paseczki, koreczki anchois posiekaj, rybę pokrój w kostkę.
2. Na rozgrzaną oliwę wrzuć lekko rozgnieciony czosnek. Podsmaż go chwilę. Dodaj cukinię, smaź chwilę. Dodaj koreczki anchois i rybę.
3. Całość podlej winem, a następnie gotuj pod przykryciem około 3 minut. Po tym czasie dodaj makaron.
4. Fix Knorr wymieszaj z 200 ml zimnej wody i zalej nim składniki na patelni. Całość gotuj 2-3 minuty.
5. Tuż przed podaniem do gotowej już pasty dodaj pokrojoną w paseczki bazylię. Białe wino możesz zastąpić wermutem, który wzbogaci potrawę o ziołową nutę.

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