



przepisy.pl

Orechiette z czosnkiem i pieczarkami

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 1 łyżka oliwy extra virgine
- starty parmezan
- 3 łyżki oliwy extra virgine do polania ugotowanego makaronu
- makaron orechiette
- 1 posiekany pęczek bazylii
- 1/2 szklanki białego wytrawnego wina
- 1/2 żółtej papryki pokrojonej w wąskie paseczki (o długości 2
- 3 ząbki czosnku posiekane i roztarte z solą
- 1 posiekana cebula
- 250 g posiekanych pieczarek
- Kostka do makaronu, ryżu i ziemniaków Knorr - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Orechiette to po włosku uszka. Ale nie takie jak polskie. Są dużo mniejsze, bez grzybowego nadzienia, i nie podaje się ich w barszczu, tylko z sosem, jak każdy inny makaron. Jeśli ich nie kupisz, użyj makaronowych rurek lub świderków.
2. Rozgrzej oliwę na patelni, dodaj pieczarki i od razu posól. Smaż 5 minut, dodaj cebulę i czosnek, smaź kolejne 5 minut, mieszając. Dodaj paprykę, wlej wino i wsyp bazylię. Przypraw solą i pieprzem. Zagotuj 2 litry wody, dodaj Kostkę do makaronu, ryżu i ziemniaków Knorr, gotuj minutę, mieszając. Wrzuć makaron, ugotuj al dente, odcedź, skrop oliwą i połącz z gorącym sosem. Szybko wymieszaj i posyp parmezanem.

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