



Penne puttanesca

przepisy.pl



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 150 gramów
- Fix Rurki Arrabiata z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- czarne oliwki - 100 gramów
- kapary - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- anchois lub mała puszka koreczków helskich - 50 gramów
- starty ser (najlepiej parmezan) - 100 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- woda - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente. Posiekaj natkę pietruszki oraz anchois.
2. Na rozgrzanej oliwie usmaż na złoty kolor rozgnieciony czosnek. Dodaj natkę pietruszki, oliwki, kapary, anchois i makaron.
3. Fix Knorr wymieszaj z 250 ml zimnej wody i zalej wszystkie składniki na patelni. Całość zagotuj. Gotowy makaron podawaj posypany serem. Pastę możesz wzbogacić krewetkami. Trzeba je na samym początku podsmażyć na oliwie razem z czosnkiem.

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