



przepisy.pl

Pikantny makaron z anchois

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- starty parmezan - 4 łyżki
- czarne oliwki - 150 gramów
- kapary - 0.25 szklanek
- natka pietruszki - 2 łyżki
- ostra papryczka - 2 sztuki
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- makaron - 400 gramów
- filety anchois - 4 sztuki
- pomidory w puszcze - 2 opakowania

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj według przepisu na opakowaniu w lekko osolonej wodzie.
2. Papryki umyj, osusz i usuń nasionka, posiekaj w drobną kostkę razem z czosnkiem i natką pietruszki.
3. Zeszklij na rozgrzanej oliwie. Dodaj pokrojone pomidory z puszki razem z zalewą i duś na małym ogniu przez ok. 5-10 minut.
4. Anchois pokrój drobno, dodaj do warzyw.
5. Wymieszaj z połówkami oliwek i kaparami, duś jeszcze przez ok. 10 minut, po czym dopraw na ostro do smaku i przełóż do ugotowanego makaronu.
6. Przed podaniem danie oprósz startym parmezanem.

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