Farfalle z brokułem i pieczarkami bio

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- makaron farfalle bio - Alce Nero - 1 opakowanie
- brokuł świerzy bio - 1 szt.
- czosnek bio - 5 ząbek
- pieczarki bio - 250 g
- sól morska drobno mielona bio - Skarby Oceanu -
- masło extra osełka bio - Bio Produkt - 3 łyżka
- kostka ziołowa bio - Natur Compagnie - 1 szt.
- pieprz czarny bio świeżo mielony - Dary Natury - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugorować w osolonej wodzie. Brokuła umyć, podzielić na różyczki. Do garnka wlać niewielką ilość, włożyć brokuły, ząbki czosnku, kostkę ziołową i ugotować w lekko osolonej wodzie. Pieczarki umyć, obrać ze skórki, pokroić w plastry, obsmażyć na dużej patelni na 1-2 łyżkach masła. Brokuła wyjąć z wywaru. Wywar zredukować gdy jest go dużo (potrzebujemy ok. 2 szklanek). Następnie dodać go do pieczarek na patelnię, dołożyć pozostałe masło (wkręcając je w wywar - potrząsając lekko patelnią), gdy zrobi się piękny zawiesisty sos dodać brokuły oraz odcedzony z wody, ugotowany makaron. Całość doprawić solą i pieprzem wedle uznania.