Penne z suszonymi pomidorami i nerkowcami :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- makaron penne razowy - 50 g
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- suszone pomidory z oliwy - 3 szt.
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- pulpa pomidorowa - 250 g
- bazylia, papryka wędzona ostra, pieprz prawdziwy, sól himalajska - do smaku
- nerkowce - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotuj al dente.

KROK 2: Na patelni rozgrzej oliwę i delikatnie podsmaż posiekaną cebulę i czosnek. Następnie dolej odrobinę wody, zmniejsz ogień, przykryj patelnie i duś przez 10 minut.

KROK 3: Dodaj pulpę pomidorową, pokrojone w paski pomidory suszone oraz wszystkie przyprawy.

KROK 4: Smaż na pełnym ogniu, bez przykrycia i mieszaj od czasu do czasu (ok. 7 minut). W ten sposób sos pomidorowy naturalnie się zagęści.

KROK 5: Nerkowce podpraż delikatnie na suchej patelni.

KROK 6: Ugotowany makaron wyłóż na talerz, dodaj sos pomidorowy, a całość posyp uprażonymi nerkowcami i suszoną bazylią.