Sycylijskie penne

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- suszone pomidory - 50 g
- białe wino - 1/2 szklanka
- natka pietruszki - 1 pęk
- ser parmezan lub pecorino - 50 g
- makaron rigatoni lub penne - 250 g
- mascarpone - 150 g
- śmietana - 50 g
- jajka - 3 szt.
- sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suszone pomidory pokroić w cienkie paseczki i zalać winem. Odstawić, by napęczniały. Natkę pietruszki drobno posiekać, odkładając kilka listków do dekoracji.
Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Pomidory w winie przełożyć do małego rondla i gotować przez ok. 10 min. Dodać mascarpone i podgrzewać w winie.
Makaron gotować 10-12 min w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić. Zachować trochę wody po gotowaniu makaronu, makaron przełożyć na głęboką patelnię.
Śmietanę roztrzepać z jajkami. Dodać 3 łyżki wody po gotowaniu makaronu i posiekaną natkę.
Makaron na patelni zalać sosem jajeczno-śmietanowym. Mieszać, aż sos zacznie gęstnieć.
Makaron rozłożyć na talerzach i polać sosem z pomidorów i sera mascarpone. Obficie posypać pieprzem, natką pietruszki i startym serem.