Bucatini z pomidorowym sosem morskim

H A B I B I

Polecane na: **danie główne, sosy**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Makaron bucatini - 500 g
- Krojone pomidory w puszce - 2 opakowanie
- Tuńczyk w oleju - 1 opakowanie
- Tuńczyk w sosie własnym - 1 opakowanie
- Papryczka chili - do smaku
- Czerwona bazylia - do smaku
- Średnia cebula szalotka - 1 szt.
- Algi Dulse - do smaku
- Czosnek granulowany - do smaku
- Skrobia (kukurydziana, ryżowa lub ziemniaczana) - łyżeczka
- Ser grana padano lub parmezan - trochę
- cukier - do smaku
- sól morska - do smaku
- papryka słodka - do smaku
- pieprz kolorowy - do smaku

Dodatkowe info:

Pyszny i szybki sos pomidorowy z dodatkiem tuńczyka i glonów morskich, co w efekcie daje bardzo aromatyczny i smaczny dodatek do makaronu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bucatini z pomidorowym sosem morskim

Dwie puszki krojonych pomidorów przełożyć do rondelka - dodać listki bazylii, posiekaną papryczkę chili, posiekaną cebulkę szalotkę, pokruszone glony, granulowany czosnek, mieloną paprykę, trochę pieprzu, ziołowej soli morskiej i cukru. Mieszając doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć gaz i gotować kilka minut, aż sos nabierze aromatu.

Dołożyć puszkę tuńczyka w oleju i puszkę w sosie własnym - wymieszać, krótko zagotować i ew zagęścić niewielką ilością skrobi (ziemniaczanej, ryżowej bądź kukurydzianej).

W międzyczasie ugotować al dente makaron bucatini, odcedzić, przełożyć na talerze i polać przygotowanym sosem.

Wierzch posypać startym serem grana padano lub parmezanem.