Czarny makaron ryżowy z sosem pietruszkowo- cukiniowym i wakame

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- makaron z czarnego ryżu - 30 g
- pietruszka - 1 szt.
- cukinia - 1 szt.
- sezam - trochę
- wakame - 1 łyżka
- sól morska - 1 szczypta
- zioła - 1 szczypta
- kostka warzywna - 1 szt.

Dodatkowe info:

Ciekawy smak makaronu w połączeniu z delikatnym sosem warzywnym i morską nutą alg może stanowić świetną odskocznię od tradycyjnych ciężkich i tuczących makaronów :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ryżowy ugotować i odcedzić. Pietruszkę i cukinię, pokroić i ugotować w bulionie z kostki warzywnej.

KROK 2: Ugotowane warzywa zblendować do konsystencji sosu i doprawić do smaku.

KROK 3: Wodorosty wakame namoczyć przez 20 minut, a następnie ugotować przez kolejne 20 minut. Ugotowany makaron podać z sosem, wodorostami i oprószyć sezamem.