




Frutti di mare

 Aneta76

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

makaron - 500 g
owoce morza - 1 kg
czosnek - 4 ząbek
natka pietruszki - 1 garść
oliwa z oliwek - 8 łyżka

białe wino - 125 ml
cytryna - 1/2 szt.
sól - - do smaku
pieprz kolorowy - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Owoce morza umyć. Makaron spaghetti ugotować al dente zgodnie z przepisem na opakowaniu. Na patelni, na rozgrzanej oliwie z oliwek poddusić drobno posiekany czosnek. Zalać białym winem, dodać posiekaną natkę pietruszki i owoce morza. Dolać sok z 1/2 cytryny i sos dusić około 7 minut. Dodać świeżo zmieloną sól morską i świeżo zmielony kolorowy pieprz do smaku. Do sosu dodać ugotowany makaron spaghetti, wymieszać i makaron podawać przystrojony posiekaną natką zielonej pietruszki.