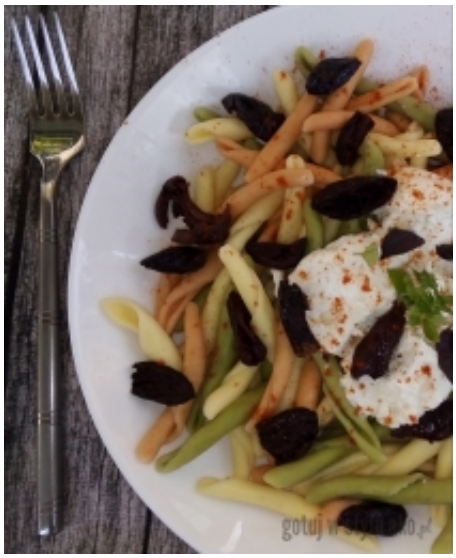

Fusilli pugliesi z serem burrata i suszonymi oliwkami

H A B I B I

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

Makaron fusilli pugliesi - 500 g
Czarne oliwki suszone - do smaku
Ser burrata - do smaku
Chili w proszku - do smaku
Sól do gotowania makaronu -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować al dente w dobrze osolonym wrzątku.
Ser burrata rozdzielić na 4 porcje.
Czarne suszone oliwki rozciąć i wypestkować, miąższ pokroić w paski.
Na podgrzanych talerzach ułożyć świeżo odcedzony makaron, na środku ułożyć porcję burraty, posypać pokrojonymi oliwkami oraz sproszkowanym chili.
Od razu podawać.
Makaron wymieszać z serem, który zacznie się rozpływać pod wpływem wysokiej temperatury.