





Makaron cytrynowy z pistacjami i cukinią

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

makaron spaghetti - 400 g
oliwa z oliwek - 5 łyżka
skórka z cytryny - 1/2 łyżeczka
chili w płatkach - - do smaku

pistacje - 1 garść
sól - - do smaku
cukinia starta na dużych oczkach -
1 szt.
starty ser pecorino lub parmezan - -
do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotować makaron zgodnie z opisem na opakowaniu. W dużym rondlu rozgrzać oliwę i dodać posiekane pistacje, aby się lekko zarumieniły. Następnie dodać odcisniętą cukinię, doprawić solą. Mieszać i dusić kilka minut po chwili dodać skórkę z cytryny. Odcedzić ugotowany makaron i wrzucić do cukinii. Posypać chili, wymieszać. Wyłożyć na talerze i posypać serem pecorino lub parmezanem oraz pistacjami. Udekorować listami bazylii.