Makaron kobiety pracującej

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- tuńczyk w oleju - 1 opakowanie
- makaron penne - 20 dag
- filety anchois - 8 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- czarne oliwki posiekane - 1 garść
- suszona lub świeża chili - 1-1/2 szt.
- pomidory - 2 szt.
- świeża bazylia - kilka listków
- sól, pieprz -
- oliwa -
- natka pietruszki - kilka listków

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zgnieć bazylię na papkę ze szczyptą soli i pieprzu. Dodaj 2-3 łyżki oliwy z oliwek. Wszystko dokładnie wymieszaj i połącz z rozdrobnionym tuńczykiem z puszki, a następnie pozostaw rybę na jakiś czas w tej marynacie.W dużym garnku doprowadź do wrzenia osoloną wodę i ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Gdy tylko wstawisz makaron, wlej na dużą patelnię 4-5 łyżek oliwy i postaw patelnię na ogniu. Kiedy się rozgrzeje, włóż filety anchois i podsmaż do miękkości. Dodaj teraz czosnek, oliwki i chili i mieszając smaż dalej przez kilka minut. Teraz dodaj pokrojone pomidory i tuńczyka. Zagotuj, a następnie przez 5 minut duś na wolnym ogniu, mieszając regularnie łyżką. Przypraw solą i pieprzem. Makaron odcedź na durszlaku, pozostawiając trochę wody z gotowania. Połącz go z gorącym sosem z tuńczyka, dołóż natkę i wszystko dobrze wymieszaj. Być może, aby rozrzedzić sos, będziesz potrzebować jeszcze trochę oliwy i łyżkę wody, w której gotował się makaron.