




Makaron tagliatelle z sosem dyniowym

 Kagadu

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 75 min

 3 porcje

Składniki:

makaron tagliatelle - 300 g
dynia hokkaido - 800 g
suszone pomidory - 5 szt.
bulion warzywny - 1 szklanka
chilli, gałka muskatołowa, imbir mielony - 1 szczypta

pieprz czarny, sól - 1 do smaku
parmezan grubo starty - 1 trochę
bazylia - kilka listków
olej z pestek dyni - 1 kilka kropel

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię podzielić na mniejsze części, wyłożyć na blachę do pieczenia skórą do dołu, piec około godziny w 200 C. Po upieczeniu wydrążyć pestki, a pozostałą część dyni zblendować na gładkie puree. (można przygotować wcześniej i np. zamrozić).

KROK 2: Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu do momentu aż będzie al dente.

KROK 3: W międzyczasie do pojemnika wrzucić puree, dodać pomidory suszone, szczyptę gałki muskatołowej, chilli oraz mielonego imbiru - całość zblendować dodając bulion warzywny, tak aby powstał sos o gęstości śmietany. Przyprawić do smaku pieprzem i solą.

KROK 4: Ugotowany makaron odcedzamy i wkładamy z powrotem do garnka, dodajemy sos i całość podgrzewamy około 2 min. na małym ogniu, często mieszając.

KROK 5: Nakładamy na talerze, ozdabiamy listkami bazylii, tartym parmezanem i polewamy olejem z pestek dyni.