





Makaron z sosem cukiniowym

 Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

makaron spaghetti lub bavette * - 300 g

średnia cukinia - 1 szt.

starty parmezan - 1/2 szklanka

czosnek - 1 ząbek

cebula szalotka - 2 szt.

oliwa - 2 łyżka

śmietanka 30% - 1/2 szklanka

sól, pieprz - 1 do smaku

Dodatkowe info:

* makaron semolinowy możemy zastąpić makaronem spaghetti ryżowym lub kukurydzianym.

Ten makaron to błyskawiczny, nieskomplikowany sposób na wiosenno-letni obiad.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu.

W czasie, kiedy makaron się gotuje cukinię dokładnie myjemy, ścieramy na grubej tarce, lekko solimy, odstawiamy.

KROK 2: Siekamy czosnek i szalotkę w drobną kostkę. Cukinię odciskamy z nadmiaru soku.

Na patelni rozgrzewamy oliwę, wrzucamy czosnek i szalotkę, lekko podsmażamy.

Dodajemy cukinię, smażymy mieszając kilka minut, dodajemy sól i pieprz. Wlewamy śmietankę, doprowadzamy do zagotowania.

Dosypujemy połowę parmezanu, ponownie doprawiamy, uważając na sól.

Mieszamy ze świeżo ugotowanym makaronem, przekładamy do misek, posypujemy resztą parmezanu i natychmiast podajemy.