Spaghetti aglio olio z wędzonym tofu i bazylią

wegeweda

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

20 min

2 porcje

Składniki:

- Makaron spaghett - 1/2 opakowanie
- oliwa - 1/3 szklanka
- czosnek - 4 ząbek
- papryczka chili - 2 szt.
- wędzone tofu - 1/2 kostka
- pomidorki koktajlowe - 6 szt.
- suszone pomidory - 5 szt.
- czarne oliwki - kilka
- posiekana natka pietruszki - 2 garść
- posiekana świeża bazylia - 2 garść
- płatki drożdżowe - trochę
- sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

KROK 2: Na rozgrzaną patelnię wlej oliwę. Czosnek przeciśnij przez praskę, papryczki chili oczyść z nasion i posiekaj. Wrzuć na patelnię. Po chwili dodaj posiekane suszone pomidory i oliwki pokrojone w plasterki, a także posiekaną natkę pietruszki i bazylię.

KROK 3: Wymieszaj dokładnie. Do oliwy czosnkowej dorzuć ugotowany makaron i pomidorki koktajlowe pokrojone na połówki lub ćwiartki. Wymieszaj wszystko dokładnie, żeby cały makaron był dobrze oblepiony oliwą.

KROK 4: Nałóż makaron na talerze, posyp pokruszonym w dłoniach tofu, posyp płatkami drożdżowymi i udekoruj świeżą natką pietruszki. Smacznego!