Tagliatelle w maślanym rozmarynowym sosie

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska, arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

15 min

2 porcje

Składniki:

- makaron tagiatelle alce nero - 150-200 g
- rozmaryn gałązki - 3
- masło - 80-100 g
- czosnek - 2 ząbek
- domowa bulion warzywny lub ekologiczny - 1 łyżeczka
- parmezan tarty - 3-4 łyżka

Dodatkowe info:

Makaron tagiatelle w maślanym rozmarynowym sosie jest pyszny, aromatyczny i błyskawiczny w przygotowaniu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować wszystkie składniki.
Nastawić w dużym garnku wodę na makaron.

KROK 2: Czosnek pokroić w cieniutkie plasterki.
Z gałązek rozmarynu oberwać igiełki i drobniutko posiekać.
Na wrzącą osoloną wodę wrzucić makaron tagiatelle Alce Nero i ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
W małym rondelku lub na patelni rozpuścić masło, nie dopuszczając do wrzenia (masło nie może się przypalić). Do rozpuszczonego masła dodać pokrojony czosnek, posiekany rozmaryn i bulion warzywną. Podgrzewać wolno około 4-5 minut (na minimalnym ogniu, aby nie przypalić masła).

KROK 3: Makaron odcedzić. Włożyć do miseczek i polać maślanym rozmarynowym sosem. Posypać tartym parmezanem.
Podawać z sałatą z pomidorami.