



Tagliatelle w sosie z ricotty z cukinią i suszonymi pomidorami

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

makaron tagliatelle - 120-150 g
parmezan tarty - 2 łyżka
cebula szalotka mała - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek
cukinia mała - 150-200 g
ricotta - 120-150 g
sok z cytryny - 1-2 łyżeczka

suszone pomidory w oliwie z oliwek
- 3-4 szt.
pieprz - - szczypta
bulionetka warzywna (opcjonalnie
kostka warzywna) - 1 łyżeczka
sól - - do smaku
oliwa z suszonych pomidorów - 1-2
łyżeczka
woda - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron tagliatelle ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Cebulę, czosnek i suszone pomidory drobno pokroić. W garnku z grubym dnem rozgrzać lekko oliwę z pomidorów, dodać cebulę i czosnek, chwilę dusić. Dodać suszone pomidory. Wymieszać i przesmażyć chwilę razem. Cukinię przekroić na pół i pokroić w cienkie plasterki (5 mm) i dodać do garnka. Dusić 5 minut. Dodać wodę, ricottę, sok z cytryny, sól, pieprz i bulionetkę warzywną, gotować razem 3-4 minuty. Doprawić sos do smaku, podawać z makaronem, posypanym parmezanem.