Wegańskie Farfalle a'la Puttanesca

wegeweda

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- Makaron Farfalle - 1 opakowanie
- Cebula - 1 szt.
- Czosnek - 4 ząbek
- Papryczka chili - 1 szt.
- Kapary - 4 łyżka
- Pomidory suszone - 6 szt.
- Oliwki czarne - 4 łyżka
- Sos sojowy - 1 łyżka
- Syrop z agawy - 1 łyżeczka
- Świeże listki bazylii - 1 garść
- Świeże listki oregano - 1 garść
- Suszone oregano - 1 łyżeczka
- Passata domowa lub bio - 1 litr
- Sól i pieprz - do smaku
- Oliwa z oliwek -
- Płatki drożdżowe do posypania -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotuj w osolonej wodzie, zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

KROK 2: Na patelni rozgrzej kilka łyżek oliwy. Dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i posiekany czosnek, podsmażaj chwilę. Dodaj przecier pomidorowy, kapary, pokrojone w plasterki oliwki i pokrojone w paski suszone pomidory. Zagotuj.

KROK 3: Dodaj sos sojowy, syrop z agawy, suszone oregano i świeże posiekane zioła.

KROK 4: Wymieszaj makaron z sosem, posyp płatkami drożdżowymi. Smacznego!