



# SPAGHETTI AL POMODORO



czyli zupa z soczewicy (na zimne dni)

- Czas przygotowania: **10 Minut**
- Gotowanie: **30 Minut**
- Poziom trudności: **bardzo łatwiutka**
- Porcje : **4 osoby**
- Koszt : **bardziej niż umiarkowany**

## Składniki

- Spaghetti 350-400 gr
- Przecier pomidorowy 400 gr
- 2 ząbki czosnku  
½ pól cebuli
- sól
- pieprz
- Bazylia i/lub oregano



Zeskanuj kod, aby zamówić u nas oryginalne składniki

## Przygotowanie

1. staw do gotowania 2 lt wody
2. Rozgrzej na patelni około 3 łyżki oliwy i dodaj zgnieciony czosnek
3. Pokrój cebulę na drobno i dodaj na patelnię
4. Kiedy cebula zrobi się miękka, wtedy dodaj przecier pomidorowy. Przypraw tak jak lubisz, ale nie “przepierz” i gotuj na wolnym ogniu około 10 min i na koniec dodaj nieco oregano i najlepiej parę świeżych liści umytej bazylii. Kiedy woda się zagotuje dodaj sól i potem włóż spaghetti ( butta la pasta)!
5. Sprawdź czas gotowania spaghetti i nie przegotuj, bo makaron lubi być “al dente”. Wtedy jest i smaczniejszy i lepiej przyswajalny.
6. Odcedzony makaron połącz z przygotowanym sosem.
7. Koniecznie dodaj utarty ser parmezan ( parmigiano reggiano, albo grana padano.)

## Nasze dobre rady:

- Ilość wody i soli powinny być w proporcji do użytego makaronu, czyli na 1 lt wody 10gr grubej soli na 100gr makaronu.
- Cebule podsmażaj na wolnym ogniu, aby się nie przypalały a pozostały lekko przezroczyste i zarumienione.
- Zgnieciony czosnek można wyciągnąć z sosu po około 5 minutach. To jest zależne od Twoich upodobań.
- Przyprawy? Tak, ale zawsze z umiarem. To nie przypraw smak mamy czuć, ale sosu pomidorowego. Przyprawy są akcentem