



## Wino Toskanii

### Spaghetti allo Scarpariello - makaron z sosem z pomidorków koktajlowych

#### Składniki na 2 osoby

- 200g spaghetti
- łyżeczka soli gruboziarnistej (do gotowania makaronu)
- 4 łyżki oliwy z oliwek Extra Vergine
- 1 i 1/2 ząbka czosnku
- szczypta suszonej papryczki Peperoncino w płatkach
- 400g pomidorków koktajlowych z puszki
- szczypta soli
- 30g Pecorino Romano
- 30g Parmigiano Reggiano
- kilka świeżych liści bazylii

#### Przygotowanie:

Postaw na ogniu garnek z osoloną wodą i ugotuj makaron zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Wybierz wysokiej jakości spaghetti formowane na matrycach z brązu. Makaron z takich matryc ma porowatą powierzchnię, która doskonale utrzymuje sos. Dzięki temu każdy kawałek makaronu będzie otulony pysznym sosem pomidorowym.

Na dość dużą patelnię wlej 4 łyżki oliwy z oliwek Extra Vergine i dodaj obrany ze skórki i lekko zmiążdżony czosnek oraz szczyptę suszonej papryczki Peperoncino w płatkach. Smaż wszystko przez 2 - 3 minuty na małym ogniu, trzymając przechyloną patelnię nad palnikiem, dzięki temu czosnek i ostra papryczka odda swój cały aromat oliwie. Jeśli nie masz kuchenki gazowej, dopilnuj aby czosnek i papryczka smażyły się w oliwie, a nie na środku patelni. Gdy czosnek stanie się złotobrązowy dodaj pomidorki koktajlowe z puszki, posól i gotuj na dużym ogniu przez około 10 minut, od czasu do czasu mieszając. Podczas gotowania sosu usuń czosnek i rozgnieć pomidory widelcem, aby utworzyły w miarę jednolitą masę. Następnie dodaj na patelnię chochelkę wody z gotowania makaronu. Połączenie oliwy ze skrobią z wody spowoduje, że sos będzie kremowy.

Kontynuuj gotowanie sosu na dużym ogniu, co chwilę mieszając, w razie potrzeby dolewając do sosu trochę wody do gotowania. Sos gotuj do czasu, aż makaron gotowany w osobnym garnku będzie gotowy. Odcedź makaron i dodaj na patelnię z sosem zostawiając trochę gotującej się wody. Dobrze

wymieszaj makaron z sosem, dodaj wody z gotowania makaronu, wyłącz ogień i posyp danie startym Pecorino i Parmigiano. Mieszaj cały czas energicznie, aż do całkowitego rozpuszczenia się serów.

Jeśli makaron wyda Ci się za suchy, dodaj trochę więcej wody pozostałej po gotowaniu makaronu, jeśli zbyt płynny dodaj więcej sera. Wyłóż spaghetti allo scarpariello na talerze dekorując każdy z nich świeżą bazylią. Smacznego!