



WinoToskanii

Przepisy na warzywne makarony

Pasta con zucchini fritte alla siciliana (makaron ze smażoną cukinią po sycylijsku)

Składniki na 4 osoby:

- 360g makaronu spaghetti
- 3 małe cukinie
- ser caciocavallo lub provolone picante
- oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia
- sól
- pieprz
- świeża bazylija lub mięta

Przygotowanie:

Oczyść cukinie, odkrój końcówki, umyj je i pokrój w plastry o grubości około pół centymetra. Posól je lekko i usmaż w dużej ilości mocno rozgrzanej oliwy z oliwek (cukinie powinny pływać w oliwie). Po usmażeniu osusz cukinie papierowym ręcznikiem, przełóż do miski, dodaj mżawkę oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, kilka liści bazylii lub mięty porwanych palcami i zmielony czarny pieprz.

W międzyczasie ugotuj makaron w obfitej, osolonej wodzie. Odcedź makaron pozostawiając trochę wody do gotowania.

Na patelni wyłóż makaron, cukinię i zamieszaj na dużym ogniu, dodając kilka łyżek wody do gotowania makaronu i dobrze wymieszaj. Całość uzupełnij dużą ilością startego sera i dużą ilością świeżo zmielonego czarnego pieprzu. Na koniec możesz udekorować bazylią lub liściem mięty i natychmiast podawaj.

Spaghetti alla Nerano

Składniki na 4 osoby:

- 360g spaghetti
- 700 g cukinii
- oliwa z oliwek extra virgin
- 2 obrane ząbki czosnku
- 150 g startego sera provolone
- 1 garść świeżych liści bazylii
- 1 łyżka masła
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

Umyj cukinię i pokrój w cienkie plasterki, a następnie smaź w oliwie z oliwek aż się zarumieni. Po usmażeniu połóż plastry cukinii na ręcznikach papierowych, aby usunąć nadmiar oleju.

W międzyczasie ugotuj makaron w dużej ilości lekko osolonej wody.

Na rozgrzaną patelnię wlej trochę oliwy i dodaj ząbek czosnku. Po paru minutach wyjmij czosnek i umieść na patelni plasterki cukinii, a następnie ugotowany makaron (wyjmij go z wody 2 minuty wcześniej od podanego czasu na opakowaniu i zachowaj wodę po gotowaniu). A teraz najważniejsze - uzyskanie kremowego sosu. Na patelnię dodawaj stopniowo wodę z gotowania makaronu intensywnie mieszając, aż do uzyskania aksamitnego sosu. Zdejmij patelnię z ognia, dodaj masło oraz starty ser, następnie dopraw solą oraz dużą ilością zmielonego pieprzu. Danie podawaj udekorowane porwanymi liśćmi bazylii i niewielką ilością startego sera provolone.