

FUSILLI Z WARZYWAMI Z PATELNI



Składniki:

- 400 g makaronu fusilli
- 1 bakłażan
- 1 czerwona papryka
- 1 cukinia
- 2 małe marchewki
- cebula
- 1 ząbek czosnku
- oliwa Classico
- 2 litry wywaru z jarzyn
- 1 łyżka pesto calabrese Monini
- oliwa GranFruttato
- sól

Przygotowanie:

- Cukinię, paprykę, cebulę, marchewkę, bakłażana i czosnek pokrój w kostkę.
- Przygotuj dwie patelnie z oliwą Classico. Na jedną wrzuć makaron fusilli, wymieszaj z oliwą.
- Na drugiej patelni po kolei podsmaż warzywa, za każdym razem je soląc. Przełóż warzywa do miski.
- Na patelnię dolej chochelkę wywaru z rosółu, zamieszaj i całość przelej do patelni z makaronem, zamieszaj. Powtarzaj czynność do momentu aż wszystkie warzywa będą usmażone.
- Na koniec rozgrzej łyżkę pesto calabrese na patelni i dodaj makaron ugotowany al dente.
- Dorzuć wszystkie warzywa i mieszając smaź wszystko razem przez chwilę.
- Dopraw do smaku oliwą GranFruttato.

