

Pasta a la norma



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

798 kalorií , 3 g cukrů , 30 g tuků , 17 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/pasta-a-la-norma>

Příprava

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Lilek nakrájíme na centimetrové plátky, osolíme a necháme stranou, až se vysráží přebytečná voda. Poté plátky lehce obalíme v mouce a osmažíme na slunečnicovém oleji do zlatova. Zvlášť v pánvi orestujeme na olivovém oleji zmáčkнутý česnek a cibulku nakrájenou na jemno. Česnek odstraníme, do pánve přidáme rajčatový protlak a nakrájený osmažený lilek. Necháme chvíli povařit a smícháme s uvařenými těstovinami. Na závěr pastu posypeme strouhanou riccotou a ozdobíme lístky bazalky.

Ingredience

- ✓ 400 g těstovin
- ✓ 0.5 kg rajčatového protlaku
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 2 lilky
- ✓ hladká mouka na obalení
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje na osmažení
- ✓ 120 g solené tvrdé riccoty
- ✓ pár lístků bazalky
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ špatka soli a pepře

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina,
Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

