



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Makaron z Burratą

Czas przygotowania: 25 minut

Czas gotowania makaronu: 8 minut

Liczba porcji: 3 duże porcje


W 1 porcji:

Wartość energetyczna 760 kcal

Dieta: wegetariańska

Składniki

- 200 g makaronu np. świderki, rurki - waga przed ugotowaniem
- 3 sery Burrata z zalewy - 3 x 125 g (wyjmij wcześniej z lodówki)
- 1 większa cebula lub dwie małe - 200 g
- 1 puszka pomidorów krojonych - 400 g
- 100 g mini pomidorków - można pominąć
- po dwie łyżki oliwy i masła klarowanego
- przyprawy i zioła: po kilka listków świeżego oregano i bazylii; pół płaskiej łyżeczki soku; 1/4 płaskiej łyżeczki pieprzu
- ewentualne dodatki: mini pomidorki, sok z limonki, świeża bazylia

 Ukryj zdjęcia

Makaron z Burratą

▼ Krok 1: Podsmaż cebulę

Makaron polecam gotować już w trakcie szykowania sosu.

Nagrzewaj większą patelnię z grubym dnem. Dodaj około dwie łyżki masła klarowanego oraz dwie łyżki oliwy z oliwek. Poczekaj, aż masło się roztopi. Od razu wyłóż też obraną i pokrojoną w kosteczkę cebulę. Ustaw nieco niższą niż średnia moc palnika i smaż cebulę bez przykrycia przez około 10 minut. Co kilka minut mieszaj cebulę drewnianą łyżką.



▼ Krok 2: Dodaj pomidory i zioła

Po tym czasie dodaj puszkę (400 gramów) pomidorów drobno krojonych bez skórki. Dorzuć też po pół garści świeżego oregano i bazylii, pół płaskiej łyżeczki soli oraz 1/4 płaskiej łyżeczki pieprzu. Całość wymieszaj i "gotuj" przez dwie minuty.

Porada: Zamiast świeżego oregano możesz dać pół płaskiej łyżeczki suszonego. Pomidory z puszki można zastąpić mięsistymi, świeżymi pomidorami o wadze 500 gramów. Zdejmij z nich wcześniej skórkę i posiekaj.

▼ Krok 3: Ugotuj makaron i połącz

Do garnka wlej wodę i zagotuj. Na ugotowanie 200 gramów makaronu potrzebujesz 2 litry wody. Wodę posól dopiero, gdy zaczniesz się gotować. Do wrzątku wsyp płaską łyżkę soli. W garnku umieść makaron i gotuj al dente. Makaron gotuję zazwyczaj o minutę dłużej, niż zaleca producent na opakowaniu. Ugotowany makaron powinien być sprężysty, ale miękki. Ugotowany makaron przełóż na durszlak i od razu na patelnię z gotowym sosem. Po ugotowaniu makaron ważył u mnie około 460 gramów. Były to maccheroni (krótkie rurki). Wymieszaj makaron z sosem.

▼ Krok 4: Wyłóż porcje z Burratą

Makaron z sosem podziel na trzy porcje (ja dodałam jeszcze łącznie 100 gramów mini pomidorków przekrojonych na pół i podsmażonych na patelni po sosie). Na każdą porcję wyłóż po jednej Burracie. Dodaj świeże listki bazylii oraz ulubione przyprawy np. płatki chili lub/i pieprz. Całość polecam skropić sokiem z limonki i oliwą i od razu podawać.

Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

