

Spaghetti z mozzarella, bazylią, pomidory Pelati

Spaghetti. Bardzo popularna włoska potrawa w Polsce. Polacy powinni napisać poradnik: 100 sposobów spieprzenia spaghetti. Polak potrafi. Uwierzcie mi nawet tak proste, smaczne danie potrafi być źle zrobione.

Postanowiłem, że ugotuję i opiszę jak ja to przygotowuję.

Pelati! Zapamiętajcie to słowo. Pomidory Pelati to najlepszy wybór na sos. Wyrazisty smak. To one odgrywają tu główne skrzypce.



Składniki potrzebne na Spaghetti

- dwie puszki pomidorów Pelati – 2x 1,95 zł
- Ser Mozzarella dwa opakowania 2x 2.80 zł
- 300 g pomidorków koktajlowych z gałązką – 4,00 zł
- dobry makaron do spaghetti – 3.50 zł
- opakowanie suszonego czosnku – 1.29 zł
- główka czosnku – 2,20 zł
- opakowanie suszonej bazylii – 1,20 zł
- bazylia świeża z doniczki (domowy ogródek)
- 70 ml czerwonego wina – opcjonalnie
- pieprz, sól dla smaku.

Całość: 21,69 /5 porcji = 4,39 zł

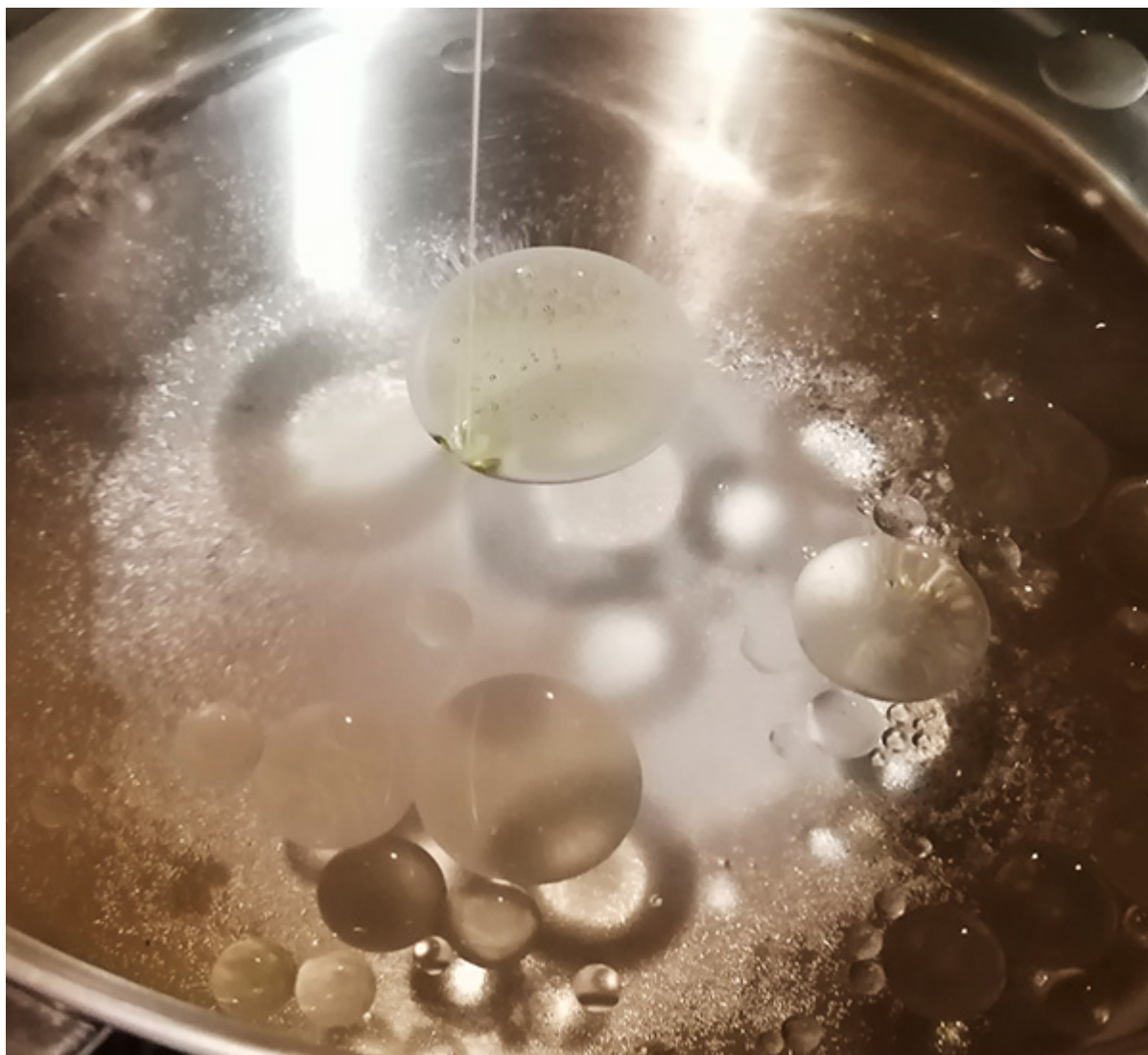


Przygotowanie Spaghetti z mozzarella

Główkę czosnku obieramy i kroimy w drobną kosteczkę wszystkie ząbki. Rozgrzewamy patelnię z dodatkiem oleju lub oliwy z oliwek. Podsmażamy czosnek. Po 3 minutach dodajemy zawartość puszek z pomidorami. Rozgniatamy i mieszamy. Dodajemy 1 łyżkę suszonego czosnku, pieprz, sól i dwie łyżki suszonej bazylii, ponownie mieszamy. Dolewamy czerwonego wina i smażymy jeszcze ok. 5 minut mocno mieszając. Po tym czasie odstawiamy.



Makaron. Tutaj popełniamy najwięcej błędów. Po pierwsze. Aby makaron był smaczny to gotujemy go al dente. Czyli o ok. 1-2 min mniej niż zaleca producent. Gdy do makaronu dodajemy sos to wchłonie on się w makaron. Stanie się on miękniejszy a zarazem smaczniejszy. Kolejnym błędem jest płukanie makaronu zimną wodą! Nie róbcie tego. Makaron gotujemy odcedzamy i wrzucamy z powrotem do garnka.



Pamiętajcie! 1L wody na 100g makaronu. Nie gotujcie w mniejszej ilości. Ja do garnka 6L dodaję łyżkę stołową soli i łyżkę stołową oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego. Makaron wrzucam tylko i wyłącznie na wrzącą wodę. Nic się nie poskleja.

Gdy makaron wrzucicie z powrotem do garnka to zalecam całość naszym sosem z patelni. Podgrzewam na indukcji 80C mieszając. Zamykam garnek pokrywką i odstawiam na 5 minut. Po tym czasie dobrze się wszystko wchłonie w makaron.

Na koniec kroję w kostkę ser mozzarella i delikatnie go solę. Pomidorki koktajlowe kroję na pół i dekoruję nasz talerz. Dodaję jeszcze świeża bazylię.

To bardzo szybkie danie. Bardzo smaczne. Spróbuj mojego

sposobu. Nie zapomnij o ważnych aspektach! Pelati i nie płuż makaronu.

Smacznego