



Makaron ze szparagami i sosem cytrynowym

🕒 35—45 Min   

Przygotowanie

- 1 Ustaw duży garnek z wodą na kuchence, dodaj odrobinę soli i doprowadź do wrzenia. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją z opakowania, aż będzie al dente. W międzyczasie drobno posiekaj migdały, bazylię umyj, osusz ręcznikiem kuchennym i drobno posiekaj. Następnie opłucz cytrynę gorącą wodą i zetrzyj skórkę. Obierz i drobno posiekaj cebulę.
- 2 Umyj zielone szparagi, odetnij zdrewniałe końcówki i pokrój je na kawałki wielkości około 3 cm. Szparagi dodaj do wody z gotowania na ostatnie pięć minut gotowania makaronu.
- 3 Rozpuść masło na dużej patelni i podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, aż będzie przezroczysta. Na koniec wymieszaj z granulowanym czosnkiem i odrobiną startego parmezanu.
- 4 Po ugotowaniu odcedź makaron i szparagi i wymieszaj je na patelni. Teraz dodaj pozostałe składniki, takie jak skórkę z cytryny, posiekane migdały i drobno posiekane liście bazylii.
- 5 Na koniec dobrze wymieszaj wszystkie składniki i dopraw szczyptą soli i czarnego pieprzu. Następnie ułóż na głębokich talerzach i podawaj z tartym parmezanem.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Makaron wstążki
500 g	Zielone szparagi
1 szt	Duża organiczna cytryna
1 szt	Cebula biała
40 g	Migdały
120 g	Masło
30 g	Świeża Bazylija
1 filiżanka	Tarty parmezan
1 młynek	♦ Pieprz Czarny ziarnisty
1 młynek	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżeczka	♦ Czosnek granulowany

