

Makaron ze szparagami i sosem cytynowym

35—45 Min

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 Bazylia
1 filiżanka	Tarty parmezan
1 młynek	Pieprz Czarny ziarnisty
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżeczka	Czosnek granulowany

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.