Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Фарфалле с кабачком

23 июня 2012 18:24 · https://open-cook.ru/recipes/farfalle-s-kabachkom



В отсутствие мужа я решила приготовить пасту без мяса. И даже без рыбы. А будут у меня на ужин красивые бантики с молодым кабачком.

Но готовила на 2 порции (на всякий случай):

- 1/3 среднего молодого кабачка
- 1/2 небольшой морковки
- 1 небольшая помидорка
- 1 зубчик чеснока
- 100-130 гр макарон Фарфалле (бантики)
- 20-30 гр Пармезана или другого твердого сыра

- соль, куркума
- петрушка (у меня не нашлось свежей, пришлось использовать сушеную)
- оливковое или подсолнечное масло

Доводим до кипения воду для макарон, подсаливаем и опускаем в нее макароны, варим их на 1 минуту меньше, чем указано на упаковке.

Пока макароны варятся приготовим овощи. Кабачок избавляем от кожуры и семян (если есть):



Кабачок и морковку нарезаем маленькими кубиками. Разогреваем масло на сковороде и обжариваем на ней овощи 3 минуты:



Помидор нарезаем также мелкими кубиками и отправляем на сковородку. Обжариваем овощи до готовности (у меня на это ушло еще 5 минут):



Измельчаем чеснок:



Присоединяем чеснок к овощам, держим на сковороде еще минуту, хорошенько мешая, чтобы чеснок не пригорел. Солим, добавляем щепотку куркумы и зелень. В это время наши макароны уже должны быть готовы, если нет, то отставьте сковороду в сторону:



Добавляем макароны к овощам, перемешиваем и держим на огне минутку:





Выкладываем на тарелку:



И посыпаем тертым сыром:



Приятного аппетита!



Комментарии: 1



Наталья # 10:13 14.08.2012

Вот уж воистину - все гениальное просто)) В том смысле, что такая простая идея совместить рагу из кабачков с пастой (фарфалле). Думаю, что грибы к овощам усилят впечатление) Обязательно попробую!
