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

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

Паста с томатами и базиликом

19 мая 2015 12:16 · https://open-cook.ru/recipes/pasta-s-tomatami-i-bazilikom



Просто. Быстро. Вкусно! Вот преимущества этого рецепта. Особенно хороша такая паста в летние деньки, когда не хочется долго стоять у плиты и не хочется нагружать желудок чем-то тяжелым и жирным. **Макароны** можно использовать любые, те что любите, или те, что под рукой в данный момент.

На 2 порции:

- 2 горсти макарон, у меня Пенне Ригате
- 2 средних помидора
- 1-2 зубчика чеснока

- 2 веточки свежего базилика (2 верхушки или пару листиков оставить для украшения)
- 1 ст.л. оливкового масла
- немного тертого любимого сыра, по желанию
- соль, перец по вкусу

Поставить кастрюлю с водой на огонь, довести до кипения, посолить. Всыпать в нее *макароны*, помешать и варить почти до готовности. Потом на сковороде с соусом паста дойдет до полной готовности. Учитывайте это, если любите макароны al dente.

Пока паста готовится, разогреть сковороду с маслом. Чеснок очистить и измельчить, отправить на сковороду. Помидоры нарезать кубиком или небольшими дольками, добавить к чесноку, тушить на среднем огне 3-4 минуты. Если вам повезло и **помидоры** сочные и мясистые, то соус получится отличным! Листья базилика порвать или порезать на мелкие кусочки, добавить к помидорам с чесноком, перемешать.



Готовую пасту добавить в соус, перемешать и готовить еще минуту. Посолить, поперчить по вкусу.



Разложить пасту по тарелкам, украсить базиликом и подавать.



Если хотите, то можно посыпать пасту тертым сыром :)



Приятного аппетита!