Bezgluten.pl

Makaron gryczany z koperkiem

Składniki:

Składniki na 2 porcje:

- [ ] 2 szklanki makaronu gryczanego Al. Dente marki BEZGLUTEN
- [ ] 1 mały kalafioro-brokuł
- [ ] 1 mała cebula
- [ ] ½ pora
- [ ] 1 łyżka masła
- [ ] 3 łyżki koperku
- [ ] 5 łyżek oliwy z oliwek
- [ ] ½ szklanki tartej mozarelli
- [ ] Przegotowana woda
- [ ] 2 łyżki orzechów włoskich
- [ ] sól do smaku
- [ ] Pieprz czarny BEZGLUTEN do smaku

Przygotowanie

Makaron wrzucamy do osolonego wrzątku i gotujemy ok. 10 minut, a następnie odcedzamy. Cebulę i pora kroimy w krążki i podsmażamy na maśle ok. 10 minut.
Kalafiora wrzucamy do wrzątku na 5 minut, a następnie przekładamy do blendera. Dodajemy podsmażoną cebulę i pora, koperek, oliwę oraz orzechy i ser. Całość mieszamy. Dodajemy przegotowaną wodę do uzyskania pożądanej konsystencji, a następnie dodajemy do smaku sól i pieprz.
Tak przygotowany sos mieszamy z makaronem i przekładamy na talerze. Dekorujemy świeżym koperkiem. Smacznego!