

Szpinakowe penne al dente bezglutenowe



Składniki:

- Bezglutenowy makaron PENNE AL DENTE
- 300 g szpinaku mrożonego
- 4 łyżki startego sera żółtego lub parmezanu
- duży ząbek czosnku
- przyprawa warzywna BEZGLUTEN
- 5 łyżek oleju
- sól, pieprz

Przygotowanie

Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu. Rozgrzać olej w rondlu, włożyć drobno pokrojony czosnek i chwilę podsmażyć. Następnie dodać zamrożony szpinak, przykryć pokrywką i dusić na małym ogniu aż szpinak się rozmrozi i będzie gorący. Na końcu doprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą warzywną, dodać 2 łyżki sera i zamieszać. Tak przygotowany szpinak podawać z gorącym makaronem. Na koniec posypać resztą sera.