

Spaghetti cu sos de masline



 30 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Ardei gras rosu - 1 bucata
Cascaval - 100 de grame
Usturoi - 1 bucata
CimbruKnorr Fix Milaneze - 1 bucata
Piper - 10 grame
Rosii - 2 bucati
Spaghete - 400 de grame
Ulei de masline - 80 de mililitri
Vinete - 1 bucata
Masline - 100 de grame
Capere - 20 de grame

Mod de preparare



1. Se fierb spaghettiile conform instructiunilor de pe pachet. Legumele (vanata, rosiile, ardeiul) se spala si se taie cubulete. Usturoiul se curata, se toaca si se caleste in ulei.



2. La usturoiul prajit se adauga legumele, maslinele taiate si caperele.



3. Se amesteca sosul deshidratat Knorr Fix cu 500 ml de apa si cu cimbru, apoi se toarna in tigaie si se gateste timp de 5 minute la foc mediu.



4. Se adauga totul la pastele al dente si se presara cascaval ras.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>