



Spaghetti Napoli

 2 porcje

 25 minut

Składniki

- 120 g makaronu spaghetti
- 80 g passaty pomidorowej
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 1/2 cebuli, posiekanej
- 10 g liści bazylii, posiekane
- 25 g sera parmezan, tartego
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 15 ml oliwy z oliwek
- 1,5 l wody

Przygotowanie

 1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

 2

Umieść 1,5 l wody. Zamknij pokrywę kielicha.

 3

Ugotuj.

 4

Umieść 120 g makaronu spaghetti. Zamknij pokrywę kielicha.

 5

Ugotuj.



Odcedź makaron i przełóż do miski. Wodę odlej.



Wyczyść i wysusz kielich do gotowania.



Umieść 15 ml oliwy z oliwek, 2 ząbki czosnku oraz 1/2 cebuli. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj 80 g passaty pomidorowej oraz 10 g liści bazylii. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj makaron spaghetti oraz 1 łyżeczkę soli i 1/2 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Całość przełóż na talerz i posyp tartym serem mozzarella.



Gotowe do podania. Smacznego!
