

Makaron w kremowym sosie pomidorowym z Président Corregio



Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

30 min

4-5

Składniki

- ½ szklanki sera Président Corregio
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka oliwy
- 1 puszka krojonych pomidorów
- ½ szklanki śmietanki 30%
- 300 g suchego makaronu farfalle
- ½ łyżeczki oregano
- ½ łyżeczki bazylii
- Sól i pieprz

Posiekaną cebulę i czosnek podsmaż na oliwie. Dodaj puszkę pomidorów, przyprawy i duś na małym ogniu przez ok. 15-20 minut, aż pomidory całkowicie się rozpadną. Dodaj śmietankę, ser Président Corregio i ugotowany makaron. Wszystko wymieszaj i podawaj posypane dodatkową porcją sera.