

Citrininiai vieno indo makaronai



LENGVAS ITALIJOS
DVELKSMAS NAMUOSE!

INGREDIENTAI

- 250 g "Alce Nero" Penne Rigato makaronai;
- 3 puodeliai "Alce Nero" daržovių sultinio;
- 1 -2 arb. š. "Alce Nero" citrinos sulčių;
- Kelios skiltelės česnako;
- Šlakelis alyvuogių aliejaus;
- ½ citrinos žievelės;
- 80 g kietojo sūrio;
- Ryšulėlis šviežių petražolių

KAIP GAMINTI

1. Didesnėje keptuvėje apkepkite smulkintą česnaką alyvuogių aliejuje.
2. Supilkite paruoštą sultinį. Kai sultinys užvirs, įdėkite virti makaronus.
3. Išvirus makaronams neišpilkite sultinio, palikite jį drauge su makaronais. Įpilkite šiek tiek citrinos sulčių, taip pat sudėkite tarkuotas citrinos žievelės, berkite sūrį ir gausiai apibarstykite smulkintomis petražolėmis. Išmaišykite.



Vakarienė, kuri
nustebins savo
skoniu – nepaprastai
gardūs, lengvai
citrininiai
makaronai suteiks
šventinės nuotaikos.

LIVIN

