



Tagiatelle z cukinią w sosie mascarpone

Autor: KuchniaMniam

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Makaron ugotować al'dente w lekko osolonej wodzie. Orzechy posiekać i uprażyć na suchej patelni. Cukinię pociąć na paski za pomocą obieraczki do warzyw, pomijając część z nasionami. Na patelni rozgrzać oliwę i wrzucić cukinię. Kiedy znacząco zmniejszy objętość, rozetrzeć w dłoniach tymianek i dodać do cukinii. Smażyć, aż zmięknie, ale jednocześnie będzie chrupiąca. Zmniejszyć płomień, dodać mascarpone, wymieszać i przyprawić. Kiedy serek się rozpuści dodać uprażone orzechy. Do sosu włożyć makaron i przemieszać, aż cały oblepi się sosem. Podawać gorące. Smacznego :)

składniki

150 g makaronu tagliatelle

1 cukinia

250 g serka mascarpone

50 g orzechów włoskich

sól

pieprz czarny

oliwa z oliwek

1/2 łyżeczki tymianku