

# Recepti po preporuci kuhinje hotela "Stari Banat": PASTA ALLA ARRABIATA

## PASTA ALLA ARRABIATA

### Priprema:

Povrće oprati dobro i iseći na sitnije kockice, paradajz i pečurke na četvrtine četvrtine. Makarone skuvati u ključaloj vodi. Paradajz pelat iseći na sitnije kockice, obavezno sačuvati tečnost. Povrće dinstati na maslinovom ulju oko 5min, zatim dodati pelat i nastaviti dok ne proključa, dodati začine i ljutu papričicu. U sos dodati makarone (oko 80% kuvane) i nastavite sa kuvanjem oko 2min, dok ne upiju sokove. Pastu servirati toplu, kao predjelo ili glavno jelo pogotovo u letnjim danima, uz čašu belog La corte Antica vina.



## *PASTA ALLA ARRABIATA*

Namirnice:

100g tikvice

100g patlidžana

100g paprike babure

60g čeri paradajza

100g pečurka

200g paradajz pelata

200g kuvanih makarona

20 ljute paprike (po ukusu)

Peršunovog lišća

So

Biber