



Spaghetti Putanesca z mulami

Steps: 6

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

500 g	Mule świeże	400 g	Makaron spaghetti
500 g	Pomidor cherry	2 ząbki	Czosnek
5 sztuk	Filet z anchois	6 łyżek	Oliwki czarne
1 sztuka	Chili świeże	4 łyżki	Kapary
1 doniczka	Bazylia	6 łyżek	Oliwa z oliwek
	Sól, pieprz do smaku		

Sposób przygotowania:

-
1. Na oliwie z oliwek przesmaż rozgnieciony czosnek, anchois, kapary i posiekane chili.
 2. Dodaj pokrojone pomidory i smaż do uzyskania sosu.
 3. Pokrój oliwki i dodaj razem z mulami do sosu pomidorowego. Przykryj i duś do momentu otwarcia muli.
 4. Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie i dodaj do sosu.
 5. Dopraw do smaku i dodaj porwane listki bazylii.
 6. Sos dokładnie wymieszaj i ułóż na talerzu.

Spaghetti Putanesca z mulami

Stand 10.11.2023