PENNE ARABİATA (İTALYAN MAKARNASI)

MALZEMELER
1 paket kalem makarna (penne makarna)
2 lt. su (8 bardak)
Tuz
ARABIATA SOSU ICIN
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
4 adet domates
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 çorba kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı acısso
Tuz
4 çorba kaşığı parmesan peyniri ya da rendelenmiş kaşar peyniri

Kalem makarnaları 2 lt kaynatılmış suda 8 dakika haşlayıp süzün. (Eğer makarnayı İtalyan usûlü "al dente-dişe gelen" tarzda seviyorsanız 8 dakika, daha yumuşak seviyorsanız 10-12 dakika haşlamalısınız).
Tereyağını eritip, ince ince doğradığınız soğanları pembeleştirin. Soyularak küp doğranmış domatesleri ilave ederek 5 dakika soteleyin. Ezilmiş sarımsak, ince kıyılmış maydanoz, pul biber, acısso ve tuzu ilave edin. Haşlanmış makarnaları sosa ilave ederek çevirin. Üzerine parmesan peyniri ya da rendelenmiş eski kaşar peyniri serpiştirerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:24568 • adı:Penne Arabiata (İtalyan Makarnası) • gönderen:gülay çarıkçı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:17