

# *MAKARON Z CUKINIĄ, SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI*



## Składniki:

- 1 mała cukinia (około 250 g)
- 2 ząbki czosnku
- 160 g makaronu penne
- 4 łyżki oliwy extra vergine
- 5 kawałków suszonych pomidorów w oliwie
- 2 duże garście szpinaku
- 60 g startego parmezanu
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku

## Przygotowanie:

- Nastawić do ugotowania makaron. Ząbki czosnku lekko rozgnieść płaską stroną noża. Cukinię pokroić na podłużne słupki o grubości ok. 1 cm.
- Cukinię z czosnkiem podsmażyć przez ok. 5 min na dobrze rozgrzanej patelni grillowej, kilkakrotnie mieszając drewnianą łyżką. Po zrumienieniu wyłączyć ogień a patelnię przykryć folią aluminiową.
- Pokroić suszone pomidory. Liście szpinaku przepłukać na durszlaku pod bieżącą wodą i pozostawić w durszlaku; następnie odcedzić w nim makaron (w ten sposób zblanszujemy szpinak) a garnek odstawić z powrotem na mały ogień.
- Wlać do garnka 2 łyżki oliwy, dodać starty parmezan i suszone pomidory, następnie cukinię (przed dodaniem można ją odrobinę posolić) oraz przecedzony makaron ze szpinakiem.
- Garnek zamknąć pokrywką i energicznymi ruchami kilkakrotnie wstrząsnąć aż składniki się wymieszają. Przełożyć na podgrzane talerze i podawać.