

detkityumen.ru

МАКАРОНЫ С КАРТОФЕЛЕМ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Макароны 1 стакан.

Картофель 4 шт.

Сельдерей 2 стебля.

Морковь 1 шт.

Лук 1 шт.

Сало 100 гр.

Томатная паста 1 ст./л.

Розмарин 1 веточка.

Сыр пармезан 1 корочка.

Растительное масло 1 ст./л.

Соль, черный перец по вкусу.

Приготовление:

Недавно сосед прилетел из Италии и поделился необычным рецептом пасты, которая готовится вместе с картофелем. Если вы не пробовали такое блюдо из макарон и картофеля, то для вас сегодня откроется новый мир. Это не преувеличение, потому что это блюдо - вкусный и необычный вариант приготовления классической пасты и картошки.

Комбинирование картофеля с макаронами на самом деле является гениальным способом приготовления скромного ужина. Чтобы сделать блюдо более богатым, добавляют свиное сало, в котором обжаривают овощи. Для придания цвета используют томатную пасту, которую летом можно заменить свежими помидорами. И еще есть основной ингредиент итальянской пасты с картофелем, это сырная корочка, которая наполняет блюдо деликатным кремообразным вкусом. Вам интересно, как приготовить такую пасту? Откройте для себя нашу

версию того блюда.

Процесс приготовления можете увидеть по [Ссылка](#)

25.03.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/669/