

Trojbarevné tagliatelle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- těstovin tagliatelle 400 g
- Rajče, drobně pokrájené 6 ks
- Rokat, posekané nahruho 100 g
- Červená cibulka, pokrájená 1.2 ks
- Kapar, propláchnuté 2 lžíce
- Panenský olivový olej 4 lžíce
- Ricotta 250 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Tagliatelle ponořte do hrnce s vroucí osolenou vodou a vařte je podle návodu na obalu tak, aby byly al dente, tedy pevné na skus. Obvykle to trvá okolo osmi minut. Mezitím smíchejte rajčata, roketu, cibuli a kapary.
2. Těstoviny slijte a vraťte do hrnce. Přilijte olej, zamíchejte, aby se leskly, a poté přidejte rajčatovou směs. Pokud těstoviny chcete podávat studené, nechte je nejdříve zchladnout pod proudem studené vody z kohoutku a poté přidejte olej a rajčatovou směs. Dobře osolte, opepřete, přidejte sýr a jemně promíchejte.

