

Cappelletti tří barev

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Panenský olivový olej 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Sardelové filety 4 ks
- Rajčata 250 g
- Zelené olivy 16 ks
- Bazalka 1 lžíce
- Petrželka 1 lžíce
- Drcené chilli 2 špetka
- Rukola 2 hrst
- Těstoviny cappelletti 320 g
- Ricotta 50 g
- Parmazán 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Na 2 lžících panenského olivového oleje opékejte minutu oloupaný rozmáčkнутý stroužek česneku. Vyjměte ho a dejte do pánve 4 pokrájené sardelové filety.

2 Když se rozpustí, přidejte 250 g krájených rajčat z konzervy a po 10 minutách 16 nasekaných zelených oliv, po lžici nasekané bazalky a petrželky, drcené chilli podle chuti a vařte dalších 10

minut.

3 Vhodte 2 hrsti pokrájené rukoly do vroucí osolené vody a po 10 minutách přidejte orecchiette. Uvařené společně scedte a na ohni promíchejte s omáčkou. Přimíchejte 50 g rozdrobené ricotty a podávejte posypané pecorinem nebo parmazánem.