

Pene rigatini sa povrcem i sirom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašikem** maslinovog ulja
- **50 g** crnog luka
- **50 g** šargarepe
- **200 g** crvene paprike
- **500 g** svežeg paradajza
- **1 cen** belog luka
- **1 kašicica** morske soli
- **1 kašicica** origano
- po ukusu biber, ljuta paprika, korijander, bosiljak,

I još:

- **400 g** makarona pene rigatoni
- **1 kašicica** kurkume
- **50-100 g** Moja Kravica belog sira
- ili sira sa plavim plesnima
- **30 g** kapra

Priprema

Na vrelom ulju pržiti sitno iseckan crni luk. Kada pocne da rumeni, dodati sitno seckanu šargarepu. Pržiti na jacoj temperaturi uz neprekidno mešanje, dok šargarepa ne omekša. Potom dodati papriku seckanu na sitnije koskice. Pržiti uz mešanje oko 2 minuta. Paradajz oljuštiti i iseckati. Nemojte ga blendirati. Dodati paradajz.

Kada provri, smanjiti temperaturu, pa dodati navede zacine i izgnjecen beli luk. Krcakti 3 minuta.

Makarone obariti prema uputstvu sa kesice, a u vodu dodati kurkumu. Kuvati ih 2 minuta krace nego što je potrebno. Ocediti vodu, pa makarone dodati u povrce. Krcati 2 minuta, kako bi se ukusi sjedinili. Po ukusu dodati još soli.

Prilikom služenja, makarone posuti mravljenim sirom i kaprom.

Savet