



penne z pieczarkami na biało

Do przygotowania tej pysznej zapiekanki potrzebujesz tylko kilku składników, które na pewno znajdziesz w swojej kuchni, albo w sklepie po sąsiedzku!

Gotujemy makaron bardziej niż al dente, bo on jeszcze będzie dochodził w ciepłku. Kiedy się gotuje, na patelni na pergaminie bez tłuszczu przesmażamy pokrojone w plastry pieczarki (nie obieramy, ale pędzelkiem oczyszczamy z ziemi) z czerwoną cebulą drobno posiekaną. Pod koniec smażenia dodajemy ciptę soli, jak mawiał Pascal Brodnicki. Pieczarki puszcza sok.

Teraz macie dwa rozwiązania. Jedno lepsze od drugiego. Odcedzony, ale nieprzełukiwany makaron (to zbrodnia) wrzucamy na patelnię, gdzie wygrzewa się **Cremajo Curry**, dodajemy pieczarki i mieszamy, aż wszystko połączy się w jedną smakowitą całość. Drugi sposób — w naczyniu żaroodpornym pieczarki wymieszane z Cremajo Curry i penne, posypujemy naszym ulubionym tzw. żółtym serem np. Gouda i wstawiamy do gorącego piekarnika, tylko na tyle, żeby ser się zapiekł. I teraz podając, posypujemy czerwonym pieprzem. Tak łączą się na talerzu Indie z Włochami i to za sprawą naszego Cremajo Curry.



lubią mnie weganie,
ale jestem fleksi