

Tagliatelle w sosie z kalafiora i pieczonego czosnku

Składniki:

- 70g makaronu tagliatelle pełnoziarnistego
- 7 różyczek kalafiora
- 4 ząbki czosnku
- szczypta białego pieprzu
- szczypta gałki muszkatołowej
- mały pęczek natki pietruszki
- 2 łyżki oliwy

Wykonanie:

W rondlu zagotuj szklankę wody i dodaj pokrojone drobno różyczki kalafiora. Gotuj tak długo, aż kalafior zacznie rozpadać się. Zmiksuj go za pomocą blendera na gładką, luźną masę, dopraw gałką muszkatołową i białym pieprzem oraz szczyptą soli.

Czosnek upiecz bez obierania w piekarniku rozgrzanym do 170 stopni Celsjusza, aż będzie miękki. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu i połącz razem z sosem kalafiorowym. Czosnek wyciśnij ze skorupki do miseczki i połącz z oliwą.

Makaron wyłóż na talerz i skrop oliwą z pieczonym czosnkiem. Potrawę posyp grubo posiekaną natką pietruszki.