

Fusilli z aksamitnym sosem z dyni, serem feta i gałką muszkatołową

Składniki:

- 70g makaronu fusilli pełnoziarnistego
- 100g dyni obranej
- 30g sera feta
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

Wykonanie:

Dynię pokrój w drobną kostkę, przetóż do rondla i wlej wody tyle, aby przykryć warzywo. Gotuj dynię aż całkowicie zmięknie, a następnie przetrzyj przez bardzo drobne sito. Zagotuj ponownie sos na małym ogniu, dopraw szczyptą soli i gałką muszkatołową.

Makaron ugotuj w lekko osolonej wodzie, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź makaron, odczekaj chwilę aż nadmiar wody odparuje. Makron przetóż do ciepłego sosu i wymieszaj dokładnie, a następnie wyłóż go na talerz. Potrawę posyp pokruszonym w dłoniach serem feta.