

CORNETTI RIGATI S KLOBÁSOU CHORIZO, BÍLÝMI FAZOLEMI, RAJČATY A ŠAFRÁNEM

(4 porce)

INGREDIENCE

400 g Adriana Cornetti rigati
200 g klobásy chorizo nakrájené na plátky
2 stroužky česneku nakrájené na plátky
2 červené cibule nakrájené na plátky
400 g vařených bílých fazolí
500 g pasírovaných rajčat
špetka šafránu
30 g hladkolisté petrželky nakrájené najemno
50 ml olivového oleje
sůl a pepř dle chuti

POSTUP

Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Rozehřejte pánev, přidejte olivový olej, chorizo a orestujte. Přidejte cibuli, česnek a orestujte. Přidejte fazole, rajčata, ochuťte solí, pepřem, šafránem a provařte. Přidejte těstoviny, petrželku a promíchejte. Naservírujte na talíř.



www.adrianachutnasvetove.cz



adriana
Pasta