

Hit z TikToka 'feta pasta'. Ale jeszcze lepsza

Każdy widział ekspresowy makaron z pieczoną fetą i pomidorkami w mediach społecznościowych. Teraz w szczycie lata przygotowanie go ma większy sens, bo pomidory są słodkie, aromatyczne, a do tego na wyciągnięcie ręki mamy pyszne cukinie, które w tej wersji robią różnicę.

Składniki na 'feta pasta' czyli makaron z pieczoną fetą i pomidorami

Składników do tego dania szukaj we własnym ogrodzie lub na lokalnym bazarku. Zarówno pomidorki, jak i cukinia o tej porze roku smakują wybornie, jeśli dane jest im dojrzewać w słońcu.

- opakowanie sera feta
- 250 g pomidorków koktajlowych
- 2 młode cukinie
- 3 ząbki czosnku
- oliwa z oliwek
- 300 g makaronu penne

Jak przygotować 'feta pasta' – makaron z pieczoną fetą

1. Fetę ułóż w naczyniu żaroodpornym, dodaj myte pomidorki, pokrojoną w kostkę cukinię i czosnek w łupinkach. Lekko skrop oliwą.
2. Piecz wszystko razem przez 25 minut i 190 st. C.
3. Makaron ugotuj wg. instrukcji z opakowania.

4. Po upieczeniu fety wyciśnij ząbki czosnku i łupinek.
Rozkrusz fetę widelcem i wymieszaj z warzywami.
5. Dodaj warzywa i fetę do odcedzonego makaronu.
6. Podawaj danie udekorowane świeżymi listkami bazylii.