10 najlepszych sosów do makaronu

Makaron z sosem to bardzo proste do przygotowania danie. Najprościej oczywiście użyć gotowego sosu, ale łatwo możemy przyrządzić go w domu. Będziemy wtedy wiedzieć na pewno, z jakich składników powstał.

Superłatwy pomidorowy

4 PORCJE PRZYGOTOWANIE 5 minut GOTOWANIE 15 minut

1 cebula, posiekana
2 ząbki czosnku, rozgniecione
820 g pokrojonych pomidorów z puszki

Rozgrzać łyżkę oliwy w rondlu na średnim ogniu. Smażyć cebulę do miękkości. Wrzucić czosnek i smażyć minutę. Dodać pomidory, szczyptę cukru, doprowadzić do wrzenia i gotować 5 minut. Posolić i podawać z makaronem.

Rada: Szczypta cukru dodana do sosu złagodzi kwaśny smak pomidorów. Jeśli podajemy sos bez dodatków, możemy wzbogacić go szczyptą suszonych ziół. Połowę porcji sosu możemy zamrozić w szczelnym pojemniku i przechowywać w zamrażarce do 2 miesięcy.

Jak przygotować to szybciej

Aby szybciej ugotować makaron, zagotować pełen czajnik wody, przelać wodę do dużego rondla, przykryć i ponownie doprowadzić do wrzenia. Wsypać dużą szczyptę soli i dodać 400 g makaronu (na 4 porcje).

Przykryć i ponownie doprowadzić do wrzenia. Gdy tylko woda zacznie wrzeć, zdjąć pokrywkę i gotować na dużym ogniu według

instrukcji na opakowaniu, aż makaron będzie al dente. W czasie gdy makaron się gotuje, przyrządzić sos.

Świeży makaron gotuje się tylko 3 minuty. Najpierw przygotować sos, a gdy jest prawie gotowy, wrzucić makaron do rondla z wrzątkiem.

Marinara

Gdy sos pomidorowy zacznie się gotować, dodać 500 g mieszanki owoców morza. Gotować 5 minut. Dodać łyżkę posiekanej natki pietruszki i podawać.

Arrabiata

Do sosu pomidorowego dodać 1 i 1/2 łyżeczki suszonych płatków chili. Tuż przed podaniem dodać 1 łyżkę posiekanej natki pietruszki.

Puttanesca

Razem z czosnkiem dodać 4 posiekane fileciki anchois. Przed posoleniem dodać 2 łyżki posiekanych czarnych oliwek.

Amatriciana

Dodać razem z cebulą 100 g pokrojonego boczku lub pancetty. Podawać posypane tartym pecorino.

Bolognese

Dodać razem z cebulą 400 g mielonej wołowiny i gotować na dość dużym ogniu, rozbijając drewnianą łyżką kawałki mięsa. Dodać 2 łyżki koncentratu pomidorowego i 2 puszki pomidorów.

Podstawowy śmietanowy

4 PORCJE PRZYGOTOWANIE 5 minut GOTOWANIE 5 minut

1 łyżka masła
300 ml śmietanki
95 g parmezanu, drobno startego

Odcedzić makaron i odstawić. W garnku, w którym gotował się makaron, wymieszać masło, śmietankę i parmezan. Mieszać na małym ogniu, aż śmietanka będzie gorąca, a ser się rozpuści. Dodać odcedzony makaron i wymieszać. Posolić i podawać.

Boscaiola

Pokroić 4 plasterki boczku i zrumienić na maśle. Dodać 200 g pokrojonych w plasterki pieczarek, smażyć 2 minuty, aż zmiękną. Odcedzić makaron i przełożyć boczek z grzybami do rondla, w którym gotował się makaron. Dodać śmietankę i parmezan, wrzucić makaron i wymieszać.

Mornay

Dodać 2 łyżeczki drobno startej skórki cytrynowej do śmietanki. Odcedzić tuńczyka z puszki (425 g) z oleju i rozdzielić widelcem. Dodać do sosu razem z makaronem i wymieszać.

Primavera

Pokroić 200 g szparagów na kawałki długości 4 cm (jeśli są grube, najpierw przekroić je wzdłuż na pół). Włożyć do miski i dodać 150 g mrożonego groszku. Zalać wrzącą wodą, odstawić na 2 minuty. Odcedzić i dodać do sosu razem z makaronem.

Sos ziołowy

Razem z makaronem dodać do sosu po 4 łyżki posiekanego szczypiorku i natki pietruszki (można wypróbować również inne zioła).

Carbonara

Pokroić 4 plasterki boczku i zrumienić na maśle na patelni ustawionej na średnim ogniu. Widelcem ubić śmietankę, parmezan i 3 jajka. Po odcedzeniu makaronu przełożyć boczek do rondla, w którym gotował się makaron. Dodać odcedzony makaron i wlać mieszaninę śmietanki i jajek. Mieszać na średnim ogniu 2–3 minuty, aż sos lekko zgęstnieje.

Fot. Adobe Stock