

Макароны с тыквой и помидором «Верейский огород»

Автор: Екатерина
05.07.2014 12:19

На 3 порции

Ингредиенты:

- Сладкая тыква - 200 граммов
- Луковица - 1 шт
- Соль, перец по вкусу
- Помидор - 1 шт (крупный)
- Макароны - 200 граммов
- Растительное масло - 1 -1,5 ч.л.

Приготовление:

Макароны отварить в подсоленной воде до готовности.

Тыкву очистить от семян и кожуры, мелко порезать. Лучк почистить и также мелко нашинковать. На сковороде подогреть немного растительного масла. Выложить туда тыкву и лук, помешивая тушить до тех пор, пока тыква не станет мягкой однородной кашицей. Добавить соль и перец. Помидор вымыть, мелко порезать кубиками, добавить в сковороду, тушить еще минут 10 под крышкой на медленном огне. Затем прибавить огонь и выложить в сковороду готовые макароны. Все хорошенько перемешать, накрыть крышкой и тушить 3-5 минут на медленном огне.