



Состав:

300 г пасты (спиральки или пенне)

1 некрупный болгарский перец

1 стебель сельдерея

1 помидор среднего размера

1/2 репчатого лука

2-3 веточки свежей петрушки

20 г тертого сыра

1/3 ч.л. сушеного базилика

Соль, перец черный молотый

Рецепт пасты с сельдереем, помидором и болгарским перцем:

Отварить пасту в подсоленной воде в соответствии с инструкцией на упаковке.

Овощи и зелень промыть и обсушить. Репчатый лук очистить, мелко порубить и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета. Сельдерей мелко нарезать и

добавить к луку. У болгарского перца удалить сердцевину. Перец порезать мелкими кубиками, добавить к луку и сельдерее. Помидор нарезать мелкими кубиками и добавить к овощам. Посолить, поперчить, добавить сушеный базилик, аккуратно перемешать, накрыть крышкой, снять с огня и оставить на 3-4 минуты.

Смешать приготовленную пасту с тушеными овощами.

Мелко порубить петрушку и посыпать приготовленную пасту с овощами. Перед подачей посыпать тертым сыром.

Приятного аппетита!