

Składniki:

- 100 g makaronu spaghetti
- 100 g pomidora malinowego (pokrojonego w kostkę)
- pomidorki cherry 50g
- 100 ml wody
- 50 g selera naciowego (pokrojonego w cienkie plasterki)
- 60 g cebuli (pokrojonej w kostkę)
- 1 ząbek czosnku (posiekanego)
- 5g posiekanych ziół może być koperek, lubczyk, natka pietruszki
- 10 g masła
- 10 g oleju rzepakowego
- Sól i pieprz (do smaku)
- 1/2 łyżeczki cukru
- 8 kropli Tabasco (lub do smaku)
- Burrata (do podania) 50g

Przygotowanie:

1. Ugotuj makaron al dente, odcedź, zachowując trochę wody.
2. Na patelni rozgrzej olej i masło. Dodaj cebulę, czosnek, smaż 2-3 minuty.
3. Dodaj seler naciowy, smaż 2 minuty. Dodaj pomidory, koncentrat, wodę, cukier, sól, pieprz i Tabasco. Gotuj 5-7 minut.
4. Dodaj zioła, dopraw do smaku.
5. Wymieszaj makaron z sosem. Jeśli trzeba, dodaj wodę z gotowania makaronu.
6. Przełóż makaron na talerz, nałóż burratę.