Cum gătești paste în cel mai rapid mod? Privește ce economie de timp face această doamnă!

Foto: marthastewart.com

Atunci când nu știi ce să gătești, însă ai inițiativa și curajul de a încerca ceva nou, Perfect Ask îți vine în ajutor. Astăzi vom găti împreună cea mai rapidă rețetă de paste.

Se pun pastele nefierte, exact din ambalaj, pe fundul unei oale. Se adaugă ceapă peste (o ceapă tăiată felii), se adaugă un bol de roșii cherry tăiate în jumătăți, apoi se pune usturoiul, tăiat foarte subțire în felii. Se piperează totul cu piper negru măcinat, se adaugă două lingurite de sare pe deasupra și se adaugă și piper roșu, dacă doriți, după gust.

Se pune în oală o cană de apă, apoi se adaugă verdeața. Se pune totul pe aragaz pentru 11 minute la nivel maxim. Amestecați constant și veți observa că ingredientele vor începe să se înmoaie și să capete imediat o minunată aromă. Pregătiți-vă parmezanul și uleiul de măsline pentru a decora pastele și așezați-vă musafirii sau familia la masă.

Poftă bună!

Sursa articol: perfect-ask.com

Sursa video: youtube.com