Makaron spaghetti aglio, olio e chilli z dynią

Składniki

- oliwa extra vergine
- 1 łyżeczka suszonego czosnku
- 1 łyżeczka suszonej natki pietruszki
- 1 łyżeczka suszonego chilli
- makaron spaghetti u
- 300g obranych kawałków dyni
- natka pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania

Kawałki dyni gotujemy przez 15-20 minut, najlepiej by był lekko twarde. Płuczemy zimną wodą i odstawiamy do wysuszenia. Makaron gotujemy al dente. Na patelni podgrzewamy oliwę – oliwy dodajemy sporo! - dodajemy przyprawy suszone, ząbki czosnku pocięte na cienkie plasterki. Osuszoną dynię dodajemy do posmażonych przypraw, obtaczamy ją w sosie. Odcedzony makaron dodajemy na patelnie, mieszamy z sosem. Przed podaniem posypujemy danie natką pietruszki i świeżo mielonym pieprzem.