

SPAGHETTI PO TOSKAŃSKU

Składniki:

- [oliwa z oliwek](#)
- pół dużej pokrojonej w kostkę marchewki
- pół filiżanki posiekanego selera naciowego
- odsączona biała lub czerwona fasolka z puszki
- makaron — kolanka
- posiekana świeża natka pietruszki (niekoniecznie)
- pomidory bez skórki z puszki albo świeże
- drobno posiekana cebula
- 2 ząbki wyciśniętego [czosnku](#)
- parmezan

Wykonanie:

Na oliwie poddusić cebulę, marchew i seler, pod koniec (by się nie spalił) dodać czosnek. W garnku poddusić pomidory, dodając warzywa z patelni. Przyprawić. Dodać fasolkę i dusić aż wszystkie warzywa będą miękkie. W międzyczasie ugotować makaron "al dente". Kiedy sos jest gotowy, połączyć nim makaron, posypać pietruszką i startym parmezanem

