# Реджинетте с поджаренным мякишем и рагу из вяленой трески

**Время приготовления**: 30 min.
**Степень сложности**: Легкий

**Ингредиенты (2 персоны)**

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 500g 200г
  - Вяленая треска 100 г
  - Дольки чеснока 1
  - Лимонная цедра
  - Оливковое масло evo по вкусу
  - Перец
  - Пряные травы (укроп, свежий орегано, базилик и мята)
  - Реджинетте 160 г

**Для этого рецепта мы использовали:**

## Приготовление

1. Довести воду до кипения, тем временем, очистить треску от кожи, нарезать кубиками и замариновать оливковым маслом evo, перцем, пряными травами и лимонной цедрой.
2. Очистить головку чеснока и раздавить ее, затем обжарить на сковороде в горячем масле, добавить вяленую треску и ***Pomìto Мякоть Томатов в Кубиках***.
3. При достижении двух третей времени приготовления макарон, завершить приготовление на сковороде на сильном огне до удаления излишней жидкости, затем выложить в тарелки.
4. Завершить, посыпав обжаренным на сковороде мякишем и пряными травами.