

Makaron z krewetkami

data aktualizacji: 2020.09.27 autor: Redakcja



Składniki

- 250 g mrożonych krewetek
- 2 ząbki czosnku
- 40 g masła
- 50 ml białego, półwytrawnego wina
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1/2 papryczki chilli
- natka z pietruszki
- sól
- pieprz
- sok z połowy małej cytryny
- makaron tagliatelle na 2 porcje

Przygotowanie

Mrożone krewetki przekładamy do miski i zalewamy zimną wodą. Zostawiamy na około 10 min - aż się rozmrożą. Po czym dokładnie osuszamy. W tym samym czasie gotujemy makaron - al dente.

Czosnek i papryczkę chili (bez gniazd nasiennych) siekamy w drobną kosteczkę i podsmażamy na łyżce oliwy z oliwek. Dodajemy krewetki i smażymy kilka minut.

Dolewamy wino, mieszamy i czekamy, aż wino odparuje. Smażymy kolejne kilka minut.

Dodajemy masło i posiekaną natkę pietruszki, następnie mieszamy.

Przyprawiamy solą, pieprzem i sokiem z cytryny.

Na patelnię wrzucamy ugotowany i odcedzony makaron. Dokładnie mieszamy.

Smacznego :)

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36593-makaron-z-krewetkami>