

Krewetki w sosie pomidorowo-kokosowym



Autor: **GlobusKulinarny**
Przepisów: 55 Ocena: 220



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Opakowanie krewetek Vannamei
- 2 pomidory
- Cebula biała
- Makaron spaghetti – 100 g
- 6 ząbków czosnku
- Mleko kokosowe 100 ml
- Grana padano
- Natka pietruszki – duża garść
- Bazylia – duża garść
- Sól do smaku
- Pieprz do smaku
- Pieprz Cayenne do smaku
- Sos sojowy jasny
- Oliwa
- Olej kokosowy

Sposób przygotowania:

- 1 Mrożone krewetki zalej wodą, osusz. Z łyżki oliwy, łyżeczki sosu sojowego, 3 ząbków czosnku przeciśniętego przez praskę, soli i pieprzu Cayenne przygotuj marynatę do krewetek. Zmieszaj krewetki z marynatą i odstaw do lodówki. (Możesz zrobić to dzień wcześniej - moje krewetki leżały w marynacie całą noc)
- 2 Usmaż krewetki na rozgrzanej łyżce oleju kokosowego. (2-3 Minuty z każdej strony). W międzyczasie: nastaw wodę na makaron, gdy zaczniesz się gotować posól do smaku i wrzuć makaron. Zaparz 2 pomidory by zdjąć skórę.
- 3 Gdy krewetki będą gotowe odłóż je, a na tę samą patelnię wrzuć poszatowaną nie za dużą cebulę. Dodaj 3 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę, przesmaż całość. Dodaj pokrojone w kostkę 2 pomidory bez skóry i gniazd nasiennych. Przesmaż jeszcze chwilę.
- 4 Zalej całość 100 ml mleczka kokosowego i delikatnie zredukuj. Opcjonalnie sos możesz zmiksować. Dodaj krewetki i makaron prosto z gotującego się w nim garnka. Całość dobrze wymieszaj.
- 5 Zdejmij z ognia i posyp posiekaną natką pietruszki i posiekaną bazylią, ponownie wymieszaj. Podawaj z grubo tartym grana padano.



Twoje notatki do przepisu: