

Makaron z krewetkami



Autor: **kuchnia-izy**
Przepisów: 8 Ocena: 82



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- krewetki „black Tiger” - 350 g (ja miałam mrożone z marketu – są już oczyszczone i wystarczy je rozmrozić i podczepiać ogonki)
- śmietana 30 % 1 małe opakowanie
- Czosnek 2-3 ząbki
- Wino białe półsłodkie 1 szklanka
- pomidory suszone z zalewy 6-8 sztuk
- Masło 2 łyżki
- makaronu tagliatelle albo spaghetti 300 g
- Natka pietruszki - pęczek
- Sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Krewetki rozmrażamy (jeśli mamy mrożone), usuwamy ogonki, myjemy.
- 2 Masło rozpuszczamy na dużej patelni, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i szybko smażyjemy na małym ogniu, żeby się nie przypalił. Smażymy dosłownie chwilę – chodzi o to by czosnek uwolnił swój smak i zapach.
- 3 Dodajemy krewetki i przesmażamy je dosłownie kilka minut, po trochę z każdej strony.
- 4 Dodajemy pokrojone w kosteczkę pomidory i również chwilę przesmażamy mieszając całość.
- 5 Wlewamy wino, zwiększamy ogień i mieszając czekamy aż wino odparuje (ma być płynne, ale nie możemy czuć silnego zapachu alkoholu).
- 6 Dodajemy śmietankę, pokrojoną natkę pietruszki i mieszamy. Zmniejszamy ogień i czekamy aż całość zgęstnieje.
- 7 Gdy całość zgęstnieje dodajemy ugotowany a’l dente makaron i wszystko dokładnie mieszamy na patelni. Makaron z krewetkami doprawiamy do smaku solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: