

Przegrzebki z truflami podane z makaronem barwionym atramentem z kałamarnicy.



Autor: **maciejmozejko**
Przepisów: **117** Ocena: **5814**



1-2 os.



60 min



trudne



drogie

Składniki:

- Przegrzebki 6 szt.
- Trufla czarna
- Makaron spaghetti barwiony atramentem z kałamarnicy 200g
- Masło
- Sól
- Pieprz
- Wino białe wytrawne 1 lampka
- Papryka cayenne
- Miód 1 łyżeczka
- Czosnek 2 ząbki
- Oliwa z oliwek 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie sosu: Na oliwie zeszklić wyciśnięty czosnek, dodać drobno posiekaną papryczkę cayenne (bez pestek). Wszystko podlać winem i zredukować. Na koniec dodać miód. Można sos zagęścić odrobiną mąki orkiszowej.
- 2 Przegrzebki opłukać i dokładnie osuszyć na ręczniku papierowym. Posolić i oprószyć świeżo mielonym pieprzem, tylko z jednej strony. Rozgrzać na patelni masło. Przegrzebki smażyć maksymalnie po dwie minuty z każdej strony. Po obróceniu na drugą stronę należy je ponownie delikatnie posolić i oprószyć pieprzem. Po usmażeniu zdjąć na ręcznik papierowy.
- 3 Makaron ugotować zgodnie z instrukcją. Odcedzić i ponownie włożyć do garnka. Wymieszać z sosem. Trufle bardzo drobno pokroić
- 4 Wszystko podawać razem i z wierzchu ozdobić truflami. Uwaga jest taka, że trzeba dobrze zsynchronizować czas smażenia przegrzebków i gotowania makaronu tak aby wszystko było ciepłe.
Życzę smacznego i zapraszam do zobaczenia filmu, w którym pokazuję jak dokładnie przygotować to danie.

Twoje notatki do przepisu: