

Doradca Smaku X: Makaron linguine z owocami morza, odc. 7



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czosnek	2 ząbki
szalotka	1 sztuka
suszone pomidory	4 - 5 sztuk
oliwa	150 mililitrów
krewetki Black Tiger	10 sztuk
małże	150 - 200 gramów
kalmar	1 sztuka
sok z połowy cytryny	
wino białe wytrawne	100 mililitrów
pomidory bez skóry	1,5 sztuki
makaron linguine	200 - 250 gramów
bazylia świeża	1 pęczek
orzeszki pini (prażone)	
pachnotka	

Do smaku:

zioła kuchni włoskiej

pieprz czarny grubo mielony

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek i szalotkę siekamy, suszone pomidory kroimy w paski. Garnek rozgrzewamy i wlewamy oliwę. Posiekane składniki podsmażamy, doprawiamy ziołami kuchni włoskiej. Dodajemy krewetki, małże, kalmara (oczyszczonego ze szkieletu i zewnętrznej błony), pokrojonego w kostkę i całość mieszamy, wyciskamy sok z cytryny, podlewamy białym winem. Pomidory kroimy w ćwiartki i wycinamy miąższ, pozostałe części pomidorów kroimy w kostkę i dodajemy do garnka z owocami morza. Całość doprawiamy pieprzem grubo mielonym i solą morską. Dodajemy ugotowany wcześniej makaron linguine. Bazylkę siekamy i dodajemy do makaronu, wsypujemy orzeszki pinii i dokładnie mieszamy. Danie układamy na talerz. Całość dekorujemy pachnotką.