Makaron w sosie śmietanowym z owocami morza

HABIBI

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

frutti di mare	mieszanka 350 g
serek topiony śmietankowy duży	100 g
śmietana 18 proc	słodka 250 g
makaron tagliatelle	świeży 500 g
czosnek	3 duże ząbki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
papryka czerwona	kawałek
papryka żółta	kawałek
Cebulka perłowa marynowana Smak	do smaku
płatki suszonych pomidorów	do smaku
oliwki zielone	do smaku
olej roślinny	2 łyżki
lubczyk świeży	młody do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Owoce morza rozmrozić i opłukać na sicie pod bieżącą wodą - dokładnie odsączyć. Większe kawałki pokroić w plasterki lub na połówki. Paprykę pokroić w paseczki, cebulki perłowe obrać z łuski i razem krótko sparzyć we wrzącej wodzie, aby lekko zmiękły.

KROK 2 Dodać wyciśnięty czosnek, olej, pieprz.

KROK 3 Pokroić zielone oliwki, po czym dodać do podsmażonych owoców morza.

KROK 4 Do gorących składników dodać serek śmietankowy i mieszać do rozpuszczenia.

KROK 5 Dolać śmietankę, dokładnie wymieszać i dodać drobno posiekany lubczyk.

KROK 6 Pod koniec przygotowywania sosu zagotować w dużym garnku dobrze osoloną wodę i na wrzątek włożyć świeży makaron. Gotować 2-3 minuty, po czym odcedzić.

KROK 7 Do gorącego sosu śmietanowego dodać płatki suszonych pomidorów.

KROK 8 Całość przełożyć do świeżo ugotowanego makaronu i wymieszać.

KROK 9 Podawać natychmiast po przygotowaniu.