

ANIA STARMACH

Makaron z krewetkami

Co kupić?

- 300g makaronu
- 300g krewetek tiger
- 250g pomidorków koktajlowych
- 50ml białego wina
- 1 duży ząbek czosnku
- 1 mała papryczka chili
- oliwa z oliwek
- natka pietruszki
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Czosnek i papryczkę posiekaj, podsmaż na patelni z oliwą z oliwek.
2. Dodaj krewetki oraz pomidorki do podsmażonego czosnku i papryczki. Podsmażaj je 3–4 minuty.
3. Na patelnię wlej białe wino, poczekaj, aż odparuje. Zdejmij z palnika gotowy sos.
4. Na patelnię z krewetkami przełóż ugotowany al dente makaron (poradę, jak ugotować makaron al dente, znajdziesz tutaj), wymieszaj składniki i przełóż danie na talerze.
5. Podawaj z grubo posiekaną pietruszką.