

MAKARON Z KREWETKAMI W SOSIE POMIDOROWYM

2 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

225 g / krewetek
1 puszka / pomidorów
1 sztuka / szalotka
2 ząbki / czosnku
15 sztuk / czarnych oliwek
1 sztuka / bakłażana
½ łyżeczki / cukru
1 łyżka / balsamico
50 ml / białego wina
Sok z cytryny
200 g / makaronu penne
6 sztuk / pomidorów koktajlowych
1 pęczek / natki pietruszki
Oliwa z oliwek
Sól, pieprz kolorowy

SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA

Bakłażana myjemy i kroimy na 1 cm plastry. Każdy z plastrów solimy z obu stron i odkładamy na 20 min.

W garnku z osoloną wodą gotujemy makaron.

Szalotkę obieramy i kroimy w drobną kostkę.

Czosnek obieramy i drobno siekamy.

LISTA ZAKUPÓW

Krewetki

Pomidory w puszcze

Szalotka

Czosnek

Czarne oliwki

Bakłażan

Cytryna

Pomidory koktajlowe

Natka pietruszki

Białe wino

Balsamico

Makaron penne

Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek po czym dodajemy szalotkę i czarne oliwki. Gdy szalotka się zeszkli dodajemy czosnek i po 30 sek. dodajemy krewetki. Smażmy, aż krewetki będą rumiane z obu stron. Następnie zdejmujemy krewetki z patelni, pozostawiając na niej szalotkę, oliwki i czosnek. Na patelnię dodajemy pomidory w puszcze. Do pomidorów dodajemy cukier i odrobinę soli. Gdy pomidory zagotują się dodajemy białe wino, balsamico i sok z cytryny. Redukujemy sos przez kilka minut. Następnie doprawiamy solą, pieprzem i dodajemy przekrojone na pół pomidorki koktajlowe.

W czasie, gdy sos się redukuje wcześniej usmażone krewetki obieramy – pozbawiamy ogonków.

Po 20 min. wcześniej pokrojonego i osolonego bakłażana delikatnie wycieramy z nadmiaru soli i goryczki. Grillujemy go na patelni z odrobiną oliwy z oliwek.

Do przygotowanego wcześniej sosu dodajemy obrane krewetki, ugotowany makaron i dusimy ok. 2 min. Po tym czasie zdejmujemy sos z ognia, dodajemy drobno posiekaną natkę pietruszki.

Makaron z krewetkami przekładamy na talerz, na wierzch układamy ugrillowanego bakłażana.