

SPAGHETTI WARZYWNE Z KREWETKAMI I SOSEM Z GORGONZOLI

2 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

1 sztuka / cukinii
1 sztuka / rzodkiew biała
2 sztuki / marchewki
½ cebuli
3 ząbki czosnku
250 g krewetek
200 g sera gorgonzola
200 ml śmietanki 30%
Sól, biały pieprz
Gałka muszkatołowa

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Warzywa myjemy, a marchewkę i cebulę obieramy. Cebulę kroimy w piórka, czosnek przeciskamy przez prasę. Za pomocą temperówki do warzyw z cukinii, marchewki i rzodkwi robimy „spaghetti”.

Krewetki myjemy i obieramy – odrywamy głowy, zdejmujemy pancerzyki i usuwamy jelito. Pancerzyki i głowy proponuję wykorzystać na przygotowanie wywaru, który możecie wykorzystać do zupy rybnej lub sosu. Przepis na wywar znajdziesz tutaj.

LISTA ZAKUPÓW

Cukinia
Rzodkiew biała
2 marchewki
Cebula
Czosnek
250g krewetek
200 g gorgonzoli
Śmietanka 30%

Tak obrane krewetki dokładnie myjemy i osuszamy. Jeżeli używasz mrożonych krewetek – myjemy je.

Do małego rondelka wrzucamy pokrojoną na mniejsze części gorgonzolę. Podgrzewamy, aż zacznie się rozpuszczać, następnie dodajemy 200 ml śmietanki 30%. Doprowadzamy do zagotowania, a następnie zmniejszamy ogień i gotujemy chwilę aby sos zgęstniał. Na koniec lekko doprawiamy białym pieprzem i gałką muszkatołową.

Na dużej patelni rozgrzewamy oliwę i wrzucamy cebulę, a gdy się zeszkli przeciśnięty przez praskę czosnek. Po ok 1 minucie dodajemy krewetki. Świeże krewetki smażymy 1,5 minuty z każdej strony, mrożone 2 minuty z każdej strony. Po tym czasie zdejmujemy krewetki z patelni. Do cebuli i czosnku na patelni dorzucamy makaron z marchewki i podlewamy go 50 ml wody. Po ok. 2 minutach dodajemy rzodkiew. Mieszamy i smażymy kolejne 2 minuty. Po tym czasie dodajemy spaghetti z cukinii i ponownie podlewamy 50 ml wody. Całość smażymy na dużym ogniu, ciągle mieszając. Gdy warzywa będą już szkliste, a woda odparuje (max. 5 minut) dodajemy sos z gorgonzoli. Warzywa muszą pozostać jędrne. Dokładnie mieszamy całość, aby warzywa obtoczyły się w sosie. Następnie dodajemy wcześniej usmażone krewetki, mieszamy i podgrzewamy całość jeszcze minutę.

Danie serujemy od razu po przygotowaniu.