



**Ania Gotuje**  
Tylko najlepsze przepisy

## Makaron z krewetkami

Czas przygotowania: 35 minut


Liczba porcji: 4 porcje - łącznie około 1300 g

W 100 g dania:

Wartość energetyczna ..... 190 kcal

### Składniki

- 300 g makaronu do spaghetti - waga przed ugotowaniem
- 500 g dużych krewetek mrożonych lub świeżych
- 100 ml śmietanki kremówki 30 % lub 36 %
- 40 g masła - najlepiej klarowanego - około 2 łyżki
- 3 łyżki dobrej jakości oliwy
- 40 g cebuli - najlepiej mini szalotki
- 2-3 ząbki czosnku - około 10-15 g
- 2-3 łyżki świeżo wyciśniętego soku z limonki lub cytryny
- spora garść natki pietruszki lub kolendry
- przyprawy: pół płaskiej łyżeczki soli; spora szczypta suszonych płatków chili, świeżo mielony pieprz

 Ukryj zdjęcia

## Makaron z krewetkami

### ▼ Krok 1: Przygotuj krewetki

Potrzebujesz około 500 gramów dużych krewetek (tygrysie lub królewskie). Jeśli masz krewetki świeże i nieoczyszczone, to zacznij od usunięcia nóżek. Następnie zdejmij pancerz oraz ewentualnie usuń ogon. Na końcu delikatnie natknij grzbiet krewetki i usuń ciemne jelito. Krewetki przepłucz pod zimną wodą i osusz ręcznikiem papierowym. Krewetki mrożone blanszowane/gotowane powinny być już całkowicie oczyszczone i nic nie trzeba z nimi robić. Należy je tylko naturalnie rozmrozić, a następnie odlać ewentualną glazurę i osuszyć ręczniczką papierową. Krewetki surowe mrożone należy po rozmrożeniu obejrzeć oraz przeczytać na opakowaniu w jakim stanie zostały zamrożone, a następnie ewentualnie sunąć np. ciemne jelito. Aby przyspieszyć rozmrażanie krewetek można je umieścić w naczyniu z lekko ciepłą wodą.



## ▼ Krok 2: Ugotuj makaron

Ponieważ krewetki w sosie robi się błyskawicznie, już możesz zacząć gotować makaron. Idealnie by było, gdyby był ugotowany zaraz po krewetkach w sosie. Można go bowiem dodać na patelnię prosto z durszlaka, po odlaniu wody.

Do garnka wlej wodę i zagotuj. Na ugotowanie 300 gramów suchego makaronu potrzebujesz trzy litry wody. Wodę posól dopiero, gdy zacznie się gotować. Do wrzątku wsyp łyżeczkę soli. W garnku umieść makaron i gotuj al dente.

Gdy makaron zmięknie na tyle, by całkowicie zanurzyć się w wodzie, możesz go zamieszać. Ugotowany powinien być sprężysty, ale nie łamać się po nawinięciu na palec. Makaron spaghetti gotuję zazwyczaj o minutę dłużej, niż zaleca producent na opakowaniu. Ugotowany makaron przełóż na durszlak i od razu na patelnię z krewetkami lub ponownie do garnka - jeśli krewetki w sosie jeszcze nie są gotowe. Z 300 gramów suchego makaronu otrzymasz około 700 gramów makaronu ugotowanego.

*Porady:* Warto odlać sobie trochę wody, w której gotował się makaron. Możesz ją potem wlać na patelnię z daniem, by powstało więcej sosu. Można też ugotować inny typ makaronu: tagliatelle, penne, czy linguine.

## ▼ Krok 3: Podsmaż cebulę

Zaczynj nagrzewać dobrej jakości, jak największą patelnię z grubym dnem (u mnie 28 cm i wysokie ranty). Na patelnię wylej trzy łyżki oliwy oraz wyłóż 40 gramów łyżki masła klarowanego (można dać więcej tłuszczu). Na nagrzany tłuszcz wyłóż około 40 gramów pokrojonej cienko cebuli lub więcej (u mnie trzy małe szalotki).

*Porada:* Przypominam, że w trakcie szykowania krewetek w sosie można już śmiało ugotować wybrany makaron.

## ▼ Krok 4: Dodaj krewetki

Kolejno wyłóż też 2-3 obrane i pokrojone w cienkie plasterki ząbki czosnku. Po 30 sekundach wyłóż też krewetki. Zwiększ moc palnika i dodaj sporą szczyptę płatków chili oraz pół płaskiej łyżeczki soli. Na krewetki wyciśnij 2-3 łyżki soku z limonki lub z cytryny. Wymieszaj zawartość patelni.

*Porada:* Krewetki smażą się błyskawicznie, dlatego też nie piszę jak długo smażyć te wcześniej gotowane, a ile minut smaży surowe. Czas będzie bardzo podobny. Surowe krewetki z koloru szarego zrobią się białe różowe.



### ▼ Krok 5: Wlej śmietankę

Zredukuj moc palnika do niższej niż średnia. Na patelnię wylej 100 ml śmietanki kremówki 30 % lub 36 % (cały czas lekko mieszając krewetki). Od razu dodaj też sporą garść świeżo siekanej natki pietruszki lub kolendry. Całość wymieszaj. Gdy sos się zagotuje odczekaj około 10-20 sekund i zdejmij patelnię z palnika.

*Porada:* Można wlać nawet dwa razy więcej śmietanki. Otrzymasz więcej kremowego sosu. Jest to też dobry sposób na to, by otrzymać nieco łagodniejszy smak dania (np. gdy dasz za dużo soku z cytryny lub chili).

### ▼ Krok 6: Dodaj makaron

Na patelnię z gorącymi krewetkami w sosie wyłóż dopiero co ugotowany makaron.

### ▼ Krok 7: Dopraw i podawaj

Dokładnie wymieszaj makaron z sosem. Całość oprósz świeżo mielonym pieprzem. Sprawdź smak i w razie potrzeby dopraw makaron z krewetkami. Od razu podawaj danie na talerzach. Można je udekorować: natką pietruszki lub kolendrą; półplasterkami cytryny lub limonki; płatkami chili lub świeżymi papryczkami; tartym parmezanem.

Smacznego.

**Dziękuję za wspólne gotowanie.**

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

