

Kremowy makaron z krewetkami

3 porcje 30 minut

Składniki

- 150 g makaronu Tagliatelle
- 6 krewetek tygrysich, obranych i pozbawionych głów
- 1500 ml wody
- 30 g ząbków czosnku, posiekanych
- 30 g masła
- 120 ml śmietany 12%
- 10 ml soku z cytryny
- 30 g sera parmezan, tartego
- 1 łyżeczka soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1. Zamocuj mieszadło saute w kielichu do gotowania.
2. Umieść 1/2 łyżeczki soli oraz 1500 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Ugotuj.
4. Dodaj 150 g makaronu. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Ugotuj.

6 Odcedź makaron i odłóż na bok. Wylej wodę z kielicha.

7 Wyczyść kielich do gotowania. Umieść 30 g czosnku oraz 30 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.

8 Smaż saute.

9 Dodaj 6 krewetek oraz 120 ml śmietany. Zamknij pokrywę kielicha.

10 Smaż saute.

11 Dodaj makaron, 10 ml soku z cytryny, 30 g parmezanu, 1/2 łyżeczki soli oraz 1/8 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

12 Smaż saute.

13 Gotowe do podania! Smacznego!