



Makaron z krewetkami i szynką serrano

 4 porcje

 35 minut

Składniki

- "Bulion z krewetek:
- 500 g surowych krewetek, nieobrane
- 100 g cebuli, obranej i posiekanej
- 1 ząbek czosnku, obrany
- 20 g oliwy z oliwek
- 20 ml białego, wytrawnego wina
- 1 l wody
- 1 łyżeczka soli
- Makaron:
- 150 g cebuli, obranej i posiekanej
- 50 g czerwonej papryki, grubo posiekanej
- 50 g oliwy z oliwek
- 50 g pokrojonej szynki serrano lub prosciutto
- 1/2 łyżeczki papryki
- 20 ml białego, wytrawnego wina
- szczypta szafranu
- 350 g makaronu fideuá, lub inny krótki makaron
- 1-2 gałązki świeżej pietruszki, posiekanej"

Przygotowanie

1

Obierz krewetki, oddziel głowy i skorupki od oczyszczonych krewetek.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. W kielichu umieść głowy i skorupki krewetek, 100 g cebuli, 1 ząbek czosnku i 20 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Smaż saute.



Dodaj 1 l wody, 1 łyżeczkę soli i 20 ml wina. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugotuj.



Odcedź bulion przez drobne sito do miski i odstaw. Wyczyść kielich do gotowania. W kielichu umieść 125 g cebuli, 50 g czerwonej papryki i 50 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha, dodaj 50 g pokrojonej szynki serrano i 1/2 łyżeczki papryki. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Wlej 20 ml wina. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.



Ugotuj.



Dodaj odłożony bulion z krewetek i szczyptę szafranu. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugotuj.

Dodaj krewetki i 350 g makaronu fideuá. Zamknij pokrywę kielicha.

Ugotuj.

Przełóż makaron do naczynia, posyp świeżo posiekaną pietruszką i podawaj. Smacznego!