

Makaron z krewetkami, szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 2-3

Czas gotowania: 25 minut

Użyte akcesoria :

- mieszadło

Przygotowanie :

1. Makaron ugotować z garnku według instrukcji na opakowaniu. Odsączyć go na sitku z wody, następnie przełożyć go z powrotem do garnka.
2. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło, dodać 60 g masła. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozpuścić masło. Temperatura 70°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę, dodać do naczynia 200 g świeżych krewetek. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką, krewetki podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę, wsypać do krewetek szczyptę soli, szczyptę pieprzu czarnego mielonego i szczyptę czosnku granulowanego. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką, dalej podsmażać krewetki. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, dodać do naczynia 170 g pomidorków koktajlowych przekrojonych na pół. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką, dalej wszystko razem dusić. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę, dołożyć 120 g świeżego szpinaku. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką, wszystko razem dusić, aż szpinak „zwiędnie”. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
7. Zdjąć pokrywę, wlać 80 g śmietany kremówki 30%. Założyć pokrywę z otwartą

zaślepką, wszystko razem dusić jeszcze przez chwilę. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.

8. Zdjąć pokrywę, cały sos wlać do makaronu, wszystko razem wymieszać.