

Makaron czarny z krewetkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 15 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: szalotkę i czosnek obrać, szalotkę przekroić na mniejsze części.

Krok 2 - Makaron gotować zgodnie z przepisem na opakowaniu w osolonej wodzie.

Krok 3 - Do naczynia miksującego włożyć nóż , włożyć cebulę, czosnek i chilli.

Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać cebulę i czosnek ze ścian naczynia. Dodać masło, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Podsmażyć - temperatura 120°C, czas 5 minut, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 5 - Przez otwór w pokrywie wlać białe wino – gotować - temperatura 100°C, czas 5 minuty, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do sosu włożyć krewetki, dodać sól i pieprz.

Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Obroty wsteczne.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, wyporcjować sos na gorący makaron, posypać świeżą

