

Makaron w pikantnym sosie tuńczykowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 35 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym nr 1 umieścić nóż, włożyć 60 g sera grana padano pokrojonego na kawałki ok 1-2cm. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać - czas 10 sekund, prędkość 10. Jeśli używany jest ser tarty - pominąć ten krok.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wyjąć nóż, ser przełożyć do miseczki. Naczynie miksujące przetrzeć ściereczką lub ręcznikiem papierowym.

Krok 3 - W naczyniu miksującym nr 2 umieścić nóż, włożyć 120 g obranej i pokrojonej na mniejsze kawałki cebuli, 2 ząbki obranego czosnku i kawałki papryczki chilli oczyszczone z nasion. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać - czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać cebulę i czosnek ze ścian naczynia. Wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Wlać 20 g oliwy z oliwek, zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, poddusić cebulę - temperatura 95°C, czas 4 minuty, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać tuńczyka osączonego z zalewy (2 puszki), wlać 150 g białego wina, najlepiej półwytrawnego. Zamknąć pokrywę

dzbanka, otworzyć zaślepkę, gotować sos - temperatura 95°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do dzbanka dodać 400 g passaty pomidorowej, 1,5 łyżeczki soli, 1 łyżeczkę cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować sos - temperatura 95°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, spróbować sos, doprawić wg uznania solą, pieprzem, cukrem, chilli. Wymieszać łyżką. Dzbanek z sosem odstawić.

Krok 8 - Do naczynia miksującego nr 1 włożyć mieszadło, wlać 1,2 litra wody (1200 g), wsypać 1 łyżkę soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować wodę - temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, do dzbanka wsypać 400 g makaronu (rurki, kokardki), zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę. Gotować makaron - temperatura 100°C, czas 8 minut, prędkość 1. Uwaga - czas gotowania makaronu powinien być zgodny ze wskazówkami na opakowaniu.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę dzbanka, odcedzić makaron przez koszyczek (lub sitko). Makaron wsypać do dzbanka nr 2 z sosem tuńczykowym, wymieszać łyżką.

Krok 11 - Makaron podawać posypany serem grana padano i posiekanymi listkami bazylii.

Wskazówki :

Uwaga - czas gotowania makaronu powinien być zgodny ze wskazówkami na opakowaniu.

Zamiast sera grana padano można użyć sera parmezan, mozzarella lub tartego sera żółtego.