

Tagliatelle pomidorowe



Poznaj przepis na...



Tagliatelle pomidorowe z łososiem, cukinią i miętą

Ilość:

1 opakowanie

250 g

180 ml

2 łyżki

kilka

do dekoracji

1 sztuka

pół

do smażenia

do smaku

Składniki:

tagliatelle pomidorowego Laura & Lui (300 g)

łososia bez skóry

śmietanki 30%

kaparów

suszonych pomidorów

listki mięty

cytryna

małej cukinii

tłuszcz

sól i pieprz

Sposób przygotowania:

Łososia umyj, pokrój w dużą kostkę i usmaż na patelni z rozgrzonym tłuszczem. Dodaj cukinię pokrojoną na półplasterki. Dodaj pokrojone suszone pomidory oraz kapary. Wlej śmietankę i odparuj sos. Wrzuć zamrożony makaron do 3 l gotującej się, osolonej wody (w proporcji 15 g soli/l). Gotuj 3 minuty od ponownego zagotowania wody. Przełóż do misek, udekoruj listkami świeżej mięty oraz opalonymi kawałkami cytryny.

Buon appetito!