




Makaron bucatini z krewetkami i karczochami

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

Składniki:

makaron bucatini (lub tagiatelle) - 120-150 g
krewetki białe blanszowane - 200 g
karczoch świeży - 2 szt.
czosnek - 1 ząbek
cebula szalotka mała - 1 szt.
białe wino - 50 ml
oliwa z oliwek - 2 łyżka

masło - 2 łyżka
woda z gotowania makaronu - 50 ml
sól i pieprz - - do smaku
natka pietruszki posiekana - 2-3 łyżka
woda i sok z cytryny do namoczenia karczocha -
sok z cytryny - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W czwartki w Salonikach działa popularny targ ekologiczny i rolniczy (laiki agora) w dzielnicy Neapoli. Ostatnio miałam okazję go odwiedzić, sprzedawcy oferują tam szeroki wybór świeżych produktów od lokalnych wytwórców, w tym ekologiczne warzywa, owoce i wino. Wszystko wygląda pięknie i apetycznie, aż chciałoby się schrupać wszystkie te warzywa i owoce.

KROK 2: Do Polski przywiozłam kilka dorodnych karczochów, oliwę, oliwki i zioła. W końcu głównie po nie tam polecałam.

KROK 3: Makaron ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu (al'dente). Przy

odcedzaniu odlać trochę wody do podlania sosu. Szalotkę i czosnek drobno posiekać. Z karczochów odciąć twarde zewnętrzne liście oraz usunąć tzw. „puch” (włóknisty środek) ukryty wewnątrz warzywa. Ponieważ karczochy bardzo szybko ciemnieją po nacięciu należy przygotować miskę z wodą i sokiem z cytryny i każdy obrany element natychmiast zanurzyć w kwaśnej wodzie. Pokroić oczyszczone serca w cienkie paski i natychmiast wrzucić do miski z wodą i cytryną.

KROK 4: Na dużej patelni (woku) rozgrzać 2 łyżki oliwy i 1 łyżkę masła. Odsączyć karczochy z wody, osuszyć je ręcznikiem papierowym i wrzucić na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez około 4-5 minut, aż lekko zmiękną i złapią złoty kolor. Dodać pokrojoną szalotkę oraz czosnek, a po minucie wrzucić rozmrożone krewetki. Smażyć razem jeszcze przez 3-4 minuty.

KROK 5: Ugotowany makaron al'dente, odcedzić (odlewając odrobinę wody z gotowania). Makaron przełożyć na patelnię z karczochami i krewetkami. Dodać jeszcze łyżeczkę masła, posiekaną natkę pietruszki oraz wino. Doprowadzić do wrzenia, a następnie dolać wodę z gotowania makaronu. Mieszać energicznie na małym ogniu przez minutę do powstania aksamitnego sosu, który oblepi makaron. Doprawić świeżo mielonym pieprzem i solą oraz odrobiną soku z cytryny dla świeżości. Podawać z miską zielonej sałaty skropionej dresingiem z oliwy i octu balsamicznego.