Makaron z pstrągiem tęczowym i sosem

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

40 min | średni | 3 porcje

Składniki:

- makaron tagliatelle - 500 g
- śmietana 18% - 250 ml
- serek mascarpone - 10 dag
- sok z limonki - do smaku
- starta skórka z limonki - do smaku
- filet pstrąga tęczowego - 250 g
- mięta świeża - 1 garść
- mała cukinia - 1 szt.
- szpinak świeży - 1 garść
- cebula czerwona - 1/2 szt.
- oliwa z białą truflą - 2 łyżka
- sól himalajska - do smaku
- pieprz grubo mielony - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet pstrąga oczyścić, pokroić w kostkę. Limonkę sparzyć, zetrzeć skórkę i wycisnąć sok. Połowę soku i skórki wrzucić do ryby, dodać połowę (z garści) posiekanej mięty i wymieszać marynatę, posolić i popieprzyć. Naczynie z rybą wstawić na godzinę do lodówki.

KROK 2: Cebulę posiekać, oliwę rozgrzać w garnku, w którym przygotowujecie sos, dodać cebulkę, podsmażyć na małym ogniu na złoto.

KROK 3: Cukinię dobrze umyć, pokroić w ćwiartkę lub kostkę. Wrzucić do cebuli, wymieszać, przesmażyć dosłownie chwilę, by pozostała al dente. Wlać śmietanę i mascarpone, wymieszać, a do powstałego sosu dodać rybę razem z marynatą. Gotować 2-3 minuty.

KROK 4: Sos tuż przed połączeniem z makaronem wymieszać ze szpinakiem i miętą.