





Sos pomidorowy z krewetkami do makaronu

 Barbara Strużyna

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

sos arrabbiata - 350 ml
makaron pełnoziarnisty spaghetti - 500 g
krewetki mrożone bananowe blanszowane i obrane - 320 g
cebula - 1 szt.
czosnek - 5 ząbek

olej do gotowania i smażenia - 3 łyżka
masło - opcjonalnie - 1 łyżka
płatki chili - - do smaku
sok z cytryny - - do smaku
natka pietruszki - 4 łyżka

Dodatkowe info:

To jeden z najszybszych obiadów, trwa tyle co obranie krewetek, poszatkowanie cebulki i ugotowanie makaronu. Użyłam tu gotowy sos, ale może być też passata lub pulpa pomidorowa.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozmrażamy krewetki. Ja pozbawiam je pancerzyków i ogonka, ale nie trzeba tego robić. Ponoć lepiej smakują w zbroi, ale ja wolę nie zajmować się eliminacją pancerza, gdy już jem.

KROK 2: Zagotowujemy wodę w garnku i gotujemy makaron wg. przepisu na opakowaniu z odrobiną soli, al'dente (nie rozgotowujemy go). Cebulę kroimy w kosteczkę, czosnek obieramy. Na patelnię wylewamy trochę oleju, szklimy cebulkę, następnie dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, płatki chili i wykładamy krewetki, smażymy minutę i przekładamy je na drugą stronę. Opcjonalnie dodajemy maselko i odrobinę soku z cytryny. Zalewamy sosem arrabbiata i doprowadzamy do zagotowania. Dodajemy odcedzony makaron i mieszamy go z sosem.

KROK 3: Wykładamy porcję na talerz, wyciągamy krewetki z dna patelni i wykładamy na wierz, posypujemy posiekaną natką pietruszki.

