Spaghetti z amarantusowymi pulpecikami drobiowymi

Amarello

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

8 porcji

Składniki:

pulpeciki: -
filet z indyka - 600-700 g
suszone pomidory z zalewy - 80 g
cebula biała - 1/2 szt.
natka pietruszki - 1/2 pęk
przyprawa ziołowa do dań z mięsem mielonym - 2 łyżka
czosnek - 1 ząbek
jajka - 2 szt.
mąka amarantusowa prażona - 15 g
amarantus ekspandowany - 15 g
musztarda francuska - 1 łyżka
sos pomidorowy: -
duży por - 1 szt.
duża cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
duży dojrzały pomidor malinowy - 1 szt.
passata pomidorowa - 700 g
do smażenia 1 łyżka masła + odrobina oleju z pestek winogron + olej z suszonych pomidorów -
mieszanka ziół do kuchni włoskiej - 1 do smaku
sól. pieprz - 1 do smaku
suszony czosnek - 1 do smaku
świeża bazylia - 1 do smaku
twardy, starty ser do posypania - 1 trochę
makaron bezglutenowy (w przepisie użyto spagetti kukurydziane) - 500 g

Dodatkowe info:

*jeśli nie posiadamy malaksera do przepisu można użyć mięsa mielonego z indyka, a wszystkie dodatki do mięsa bardzo drobno pokroić
* passatę możemy zastąpić krojonymi pomidorami z puszki
* ilość przypraw możemy zwiększyć w miarę upodobań, najlepiej podczas gotowania sosu, spróbować jego smak kilkakrotnie
* z przepisu wyjdzie kilka dużych porcji, jeśli chcemy obiad dla 2 osób należy odpowiednio zmniejszyć ilość produktów

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowanie pulpecików:
Najlepiej do przygotowania użyć malaksera.

Do misy wkładamy pokrojone na duże kawałki mięso z indyka, suszone pomidory, pokrojoną na duże kawałki cebulę, natkę grubo posiekaną, przyprawy i pokrojony na kilka części czosnek. Wszystko razem miksujemy, do czasu aż powstanie w miarę gładka masa jednak z jeszcze widocznymi kawałkami. Przekładamy do dużej miski i dodajemy mąkę amarantusową prażoną, amarantus ekspandowany i musztardę francuską, wszystko dokładnie mieszamy, najlepiej ręką.

KROK 2: Na dużej patelni rozgrzewamy około 2 łyżki oleju z pestek winogron. Wilgotnymi dłońmi formujemy mięso na kształt niedużych pulpecików (aby były mniej więcej jednakowej wielkości najlepiej nabierać mięso łyżką – 1 łyżka mięsa = 1 pulpecik). Smażymy na niewielkim ogniu z obu stron do zarumienia się. Pulpeciki zdejmujemy z patelni i od razu przygotowujemy na niej sos pomidorowy.

KROK 3: W międzyczasie należy ugotować makaron według wskazówek producenta.

KROK 4: Na patelni rozgrzewamy 1 łyżkę masła, odrobinę oleju z pestek winogron i około 1-2 łyżki oleju z pomidorów suszonych.
Por i cebulę kroimy w średniej wielkości kostkę i dajemy na rozgrzany tłuszcz. Smażymy na niewielkim ogniu, ze szczyptą soli, tak aby por i cebula równo się zeszkliły a nie przypaliły. Przez praskę przeciskamy ząbek czosnku i dodajemy do smażenia. Wsypujemy przyprawy i całość mieszamy. Pomidora sparzamy, ściągamy skórkę i kroimy w kostkę, dodajemy na patelnie i smażymy do momentu aż pomidor się „rozpadnie". Dodajemy passatę, mieszamy i podgrzewamy kilka minut. Pół pęczka bazylii myjemy, grubo kroimy i dodajemy do sosu. Przekładamy na patelnię pulpeciki i podgrzewamy całość jeszcze około 4-5 min.

KROK 5: Ugotowany makaron możemy od razu wymieszać na patelni z sosem i pulpetami lub wykładać osobno na talerz.

Potrawę posypujemy dużą ilością startego twardego sera, obsypujemy umytymi listkami bazylii i skrapiamy oliwą z oliwek.

Smacznego!