Tagliatelle z tuńczykiem i krewetkami

Nikita

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

2 porcje

Składniki:

- Tagiatelle - 150-200 g
- Krewetki - 200 g
- Tuńczyk biały w oliwie z oliwek - 100 g
- Czosnek - 1-3 ząbek
- Natka pietruszki - trochę
- Masło - kawałek

Dodatkowe info:

Danie robi się błyskawicznie i jest bardzo smaczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tagiatele gotujemy w osolonej wodzie. Krewetki wrzucamy na wrzątek na 3 minuty i odsączamy z wody. Czosnek przeciskamy przez praskę . Natkę pietruszki siekamy drobno.

KROK 2: Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek (może być ta ze słoika po tuńczyku) z kawałkiem masła, wrzucić czosnek, a następnie krewetki i zamieszać.

KROK 3: Dodajemy rozdrobnionego tuńczyka, a na koniec natkę pietruszki , chwilę smażymy.

KROK 4: Wrzucamy makaron i wszystko razem łączymy, mieszamy i podajemy. Najlepiej z zieloną sałatą i białym winem.