



Makaron zingarella z krewetkami

Steps: 6

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

2 duże garści	Krewetki surowe całe	400 g	makaron pappardelle
4 ząbki	Czosnek	2 sztuki	Pepperoni czerwone
1 sztuka	Papryka czerwona	Kilka listków	Bazylia
1/4 pęczka	Natka pietruszki	1/3 kostki	Masło
4 łyżki	Miód	2 łyżki	Oliwa
	Sól, pieprz do smaku		

Sposób przygotowania:

1. Krewetki oczyść z głowy, pancerza i przewodu pokarmowego.
2. Paprykę czerwoną pokrój w paski, czosnek i pepperoni drobno posiekaj.
3. Makaron ugotuj w osolonej wodzie.
4. Na rozgrzanej patelni przesmaż krewetki i paprykę, kolejno dodaj czosnek i pepperoni. Gdy wszystko będzie przesmażone, dodaj miód i posiekaną natkę pietruszki.
5. Dodaj ugotowany makaron oraz pokrojone zimne masło.
6. Całość dopraw do smaku. Jako dekorację usmaż na głębokim tłuszczu listki bazylii.