Těstoviny s lososem (nejlépe uzeným) a pistáciemi

https://varimesmarcelou.cz/testoviny/testoviny-s-lososem-nejlepe-uzenym-a-pistaciemi.html

Když hledám recept na přípravu těstovin, vždy spoléhám na tradiční italské recepty. Jsou jednoduché, rychle připravené a chuť je zaručená. Připravte si se mnou skvěle chutnající těstoviny s lososem (nejlépe uzeným) a pistáciemi. Než se uvaří těstoviny, je omáčka hotová a můžeme hodovat.

Na přípravu 4 porcí těstovin s uzeným lososem a pistáciemi budeme potřebovat

- 350 g těstovin v suchém stavu (měla jsem špagety)
- 125 g uzeného lososa nakrájeného menší kousky
- 200 cherry rajčat, omytých a rozkrájených na čtvrtiny
- 50 g vyloupaných solených pistácií – nasekaných
- 20 g nastrouhaného sýra Grana Padano (nebo Pecorino či Parmezánu)
- 1 oloupaný stroužek česneku
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- Sůl
- Pepř
- Hrst nasekané čerstvé petrželky

Postup přípravy těstovin s uzeným lososem a pistáciemi

Do hrnce na vaření těstovin nalijeme dostatečné množství vody a osolíme ji. Hrnec zakryjeme poklicí a necháme přijít k varu. Než se těstoviny uvaří, stihneme připravit omáčku.

Při vaření těstovin se vždy řídím doporučením výrobce. Tentokrát jsem vařila 7 minut od bodu varu a pak 15 minut nechala zakryté stát mimo zdroj tepla. Teprve potom jsem z nich scedila vodu.

Uvařené těstoviny zásadně neproplachujte studenou vodou. Omáčka by se na těstoviny nenabalovala. Maximálně můžete přidat pár kapek olivového oleje.

Těstoviny nesmí být rozvařené, musí být jak říkají Italové „al dente“.

Pistácie jsem koupila solené, jen jsem je oloupala, následně vložila do sekáčku a několika pulsy je nechala nasekat.

Do horké pánve nalijeme 2 polévkové lžíce olivového oleje a rozmáčknutý stroužek česneku (hranou dlaně nebo naplocho nožem). Olej i s česnekem necháme asi minutu či dvě zahřívat.

Do horkého oleje k česneku přidáme rozčtvrcená rajčata, která osolíme a necháme v nezakryté pánvi 10 minut dusit. K omáčce klidně přidáme 4-5 polévkových lžic vody z těstovin.

Pokud nemáme uzeného lososa, můžeme směle použít čerstvou porci ryby. Tu nakrájíme na menší kousky, 1-1,5 cm velké kostky a necháme je osmažit na samostatné pánvi cca 4 minuty. Lososa osolíme a opepříme (proto v surovinách uvádím pepř).

Pokud máme lososa uzeného, stačí ho jen nakrájet a následně prohřát.



Omáčka s lososem (už bez česneku)
Zdroj: Marcela Hackerová

K rozdušeným rajčatům v pánvi přidáme kousky lososa a stroužek česneku vyjmeme. Česnek už potřebovat nebudeme. Splnil už svoji úlohu, přidal do omáčky svoje aroma.

Kousky lososa necháme chvíli, 1 – 2 minuty, v pánvi s rajčaty, aby se jejich chutě propojily. Několikrát omáčku promícháme.

Do omáčky v pánvi přidáme scezené těstoviny, nasekané pistácie, petrželku a nastrouhaný sýr. Vše promícháme s omáčkou a necháme minutku stát.

Podáváme v hlubokých talířích. V pánvi nesmí zůstat žádná tekutina, vše se musí nabalit na těstoviny.

Těstoviny s lososem a pistáciemi je to poměrně syté a mimořádně dobré jídlo.