Recept na těstoviny linguine s krevetami

https://varimesmarcelou.cz/testoviny/recept-na-testoviny-linguine-s-krevetami.html

Má vášeň pro těstoviny s pikantní omáčkou ve všech možných podobách se dostavila poměrně pozdě. Bylo to proto, že jsem dlouho nedokázala vychytat jejich přípravu tak, aby mne jejich chuť dostala. A přitom je to tak jednoduché, rychlé a nesmírně výborné. Recept na těstoviny linguine s krevetami je toho důkazem.

Když si vezmete do ruky balíček špaget a balíček linguine, na první pohled není patrný rozdíl.

Ale když balíčky rozbalíte, zjistíte, že oboje těstoviny jsou stejně dlouhé, ale špagety jsou kulaté a linguine jsou zploštělé. Jako kdybyste přes čerstvé špagety přejeli válečkem.

Linguine jsou plochá dvojčata špaget. V překladu to jsou „malé jazyky či jazýčky“. Italsky lingua je jazyk. Podávají se hlavně s mořskými plody či s pestem.

Na 4 porce těstovin linguine s krevetami budeme potřebovat

- 15 – 20 kusů krevet
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 cibuli šalotku nakrájenou na menší kostičky
- 1 stroužek česneku
- 8 – 10 kusů datlových rajčátek překrojených na polovinu
- 4 polévkové lžíce rajčatové passaty (pyré, žádný protlak)
- ½ dl bílého suchého vína
- 1 kávovou lžičku nasekaných jehliček rozmarýnu (z větvičky 5-6 cm dlouhé)
- 1 polévkovou lžíci nastrouhaného sýra Pecorino
- 300 g těstovin linguine v suchém stavu
- Sůl
- Petrželovou nať nasekanou najemno

Postup přípravy těstovin linguine s krevetami

Nejprve si připravíme krevety. Já jsem měla koupené předvařené krevety. Každou jsem zkontrolovala, zda v tělíčku krevet nezůstalo ani kousíček střívka. Bylo to potřeba, protože výrobce si moc nelámal hlavu s důsledností. Většině zůstalo kus střívka u ocásku.



Suroviny na pastu
Zdroj:Marcela Hackerová

Do prostorné pánve nalijeme olivový olej a přidáme nakrájenou cibulku šalotku a rozmáčknutý stroužek česneku. Cibulku smažíme asi tak 3 minuty a necháme ji zesklovatět.

K osmažené cibulce přihodíme půlky datlových rajčátek, nasekaný rozmarýn a 4 polévkové lžíce rajčatové passaty.

Česnek z pánve vyjmeme, protože už splnil svoji roli. Předal do oleje svoje aroma.

Rajčata osolíme a vše v pánvi promícháme.



Částečně rozdušená rajčata
Zdroj:Marcela Hackerová

Pánev zaklopíme poklicí a rajčátka podusíme 10 minut. Pak je podlijeme připraveným bílým vínem a dusíme ještě dalších 5 minut.

Než se nám rajčátka rozdusí, dáme vařit linguine do dostatečného množství osolené vody. Vždy se řídíme doporučením výrobce, jak dlouho se mají těstoviny vařit.

Do rozdušených rajčátek vhodíme připravené krevety, přidáme pár lžic vody z těstovin. Promícháme a necháme nezakryté povařit 2 minuty. Pak pánev sejmeme ze zdroje tepla.



Do omáčky přidáme krevety
Zdroj:Marcela Hackerová

Do pánve vložíme scezené linguine, přidáme nastrouhaný sýr Pecorino a nasekanou petrželku. Vše zlehka promícháme a můžeme podávat v hlubokých talířích.

Je to další „pasta“, která vás dostane svojí jednoduchostí i chutí.

Linguine krásně drží natočené na vidličce a pokud je budete připravovat podle tohoto receptu, budete odcházet od stolu spokojení a vaše blůzička či košile zůstanou bez poskvrny.