

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 vycílit 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 lžici nastrohaného 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. Většinou zůstalo kus střívka u ocásku.



Suroviny na pastu

Zdroj: *Marcela Hackerová*

Do prostorné pánve nalijeme olivový olej a přidáme nakrájenou cibulku šalotku a rozmáčkнутý stroužek česneku. [Cibulku](#) smažíme asi tak 3 minuty a necháme ji zesklivatět.

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 rozduší, 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.