Mimořádně chutné špagety s lososem

https://varimesmarcelou.cz/mimoradne-chutne-spagety-s-lososem

Poslední dobou jsem si velmi oblíbila špagety. Asi proto, že se dají báječně natočit na vidličku a na vidličce také drží. Dobře připravená omáčka na těstoviny mě vždy potěší a ta s lososem dvojnásob. Vyzkoušejte moje mimořádně chutné špagety s lososem.

Pokud jste připravovali některý z mých receptů na těstoviny, tak určitě víte, že těstoviny se po uvaření NIKDY neproplachují vodou. Z těstovin bychom smyli všechen škrob, který nám zaručuje, že na těstovinách bude omáčka držet a následně se budou dobře natáčet či napichovat na vidličku.

A ještě jedna rada. Uvařené těstoviny NIKDY nesmí čekat na omáčku. Těstoviny uvařit, scedit a šup s nimi do omáčky. Tady neplatí to, co u knedlíků – uvařit předem a udržovat v teple. Pokud to tak uděláme i s těstovinami, zůstane nám v hrnci hora slepených těstovin a nepomůže proplachování, olej, čáry a kouzla a ani dobré slovo.

Na přípravu 2-3 porcí špaget s lososem si připravíme

Na omáčku

- 1 polévkovou lžíci olivového oleje
- 2 ančovičky (sardinky nasolené a naložené v olivovém oleji)
- 1 středně velkou cibuli nakrájenou na kostičky
- 1 plátek slaniny nakrájené na kostičky
- 1 malou cuketu (asi 10 cm dlouhou) i se slupkou, nakrájenou na menší kostičky a posolenou
- 6 datlových rajčátek – pokrájených na čtvrtky
- 1 polévkovou lžíci na kostičky nakrájené červené papriky
- 3 polévkové lžíce passaty Mutti nebo passaty domácí (rajský protlak ani kečup NE)
- 150 g čerstvé porce lososa bez kůže a nakrájené na kostičky o hraně 5 mm
- 2 špetky soli
- 30 g nastrouhaného sýra Pecorino (pecora je italsky ovce, z toho plyne, že je to ovčí sýr; Pecorino můžeme nahradit třeba sýry vyrobenými z kravského mléka Grana Padano nebo Parmezánem)
- Hrst nasekané čerstvé petrželky

Na špagety

- 200 g špaget v suchém stavu
- 2 čajové lžičky soli
- Dostatek vody na vaření

Postup přípravy špaget s lososem

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 10 minut od bodu varu a pak je nechala ještě 5 minut zakryté stát mimo zdroj tepla. Teprve potom jsem z nich scedila vodu. Těstoviny nesmí být rozvařené ani tvrdé, ale jak říkají Italové „al dente“. Já vždy raději ochutnávám.

Do zahřáté pánve nalijeme polévkovou lžíci olivového oleje, přidáme sardelky, slaninu a kostičky cibule a papriky. Společně smažíme přibližně 3 minuty. Nezapomínáme míchat.

Nakrájenou cuketu osušíme a kostičky přidáme k osmažené cibulce. Přidáme i kousky rajčátek. Promícháme, lehce posolíme a smažíme 5 minut. Do omáčkového základu přidáme passatu Mutti a kostičky nakrájeného lososa.

Omáčku promícháme a jen necháme přejít varem a okamžitě zdroj tepla vypneme. Do uvařené omáčky v pánvi přidáme těstoviny, petrželku a nastrouhaný sýr. Vše promícháme s omáčkou a necháme minutku stát. Pak můžeme podávat v hlubokých talířích. V pánvi nesmí zůstat žádná tekutina, vše se musí nabalit na těstoviny.

Špagety s lososem jsou tak chutné, že většinou neodolám a jdu si přidat.