Špagety s cuketovou omáčkou a krutony

https://varimesmarcelou.cz/spagety-s-cuketovou-omackou-a-krutony

Špagety s cuketovou omáčkou a krutony jsou překvapivě velmi chutné a na přípravu rychlé, to nepřeháním, a v neposlední řadě, finančně dostupné. V sezoně cuket, kdy už nevíte, co z nich připravit, tak doporučuji můj recept na špagety s cuketovou omáčkou a krutony (Spaghetti con salsa di zucchine e crostini).

Na přípravu 4 porcí špaget s cuketovou omáčkou a krutony si připravíme:

Na špagety:

- 300-320 g špaget v suchém stavu (na porci 75-80 g těstovin)
- 2 čajové lžičky soli
- Dostatek vody na vaření
- Lístky bazalky na ozdobení

Na krutony:

- 1 středně velkou světlou bagetu (120 g) nakrájenou na kostičky
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 3 filátka ančoviček (sardel obecná) naložených v oleji – jsou běžně k dostání

Na omáčku:

- Mladé cukety, cca 600 g nakrájené na menší kostičky
- Sůl na vypocení kostiček cukety
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 50 g uzeného špeku nakrájeného na drobné kostičky
- 3 filátka ančoviček naložených v oleji
- 10 čerstvých bazalkových listů / lze i jeden stroužek česneku
- 30 g sýru Grana Padano
- Ponorný mixer i s úzkou nádobou
- Sůl na dochucení dle volby každého
- Špetku chilli dle chuti (lze vynechat, ale v omáčce zanechá příjemnou stopu)

Příprava: **20 minut (v podstatě krájení cukety)**

Tepelná úprava krutonů: **10 minut**

Tepelná úprava omáčky: **10 minut**

Počet porcí: **4**

Náročnost: **snadné**

Postup přípravy špaget s cuketovou omáčkou a krutony:

Nakrájenou cuketu na kostičky bohatě posolíme a na cedníku necháme vypotit. Do prostornější, horké pánve nalijeme olivový olej, přidáme filátka ančoviček a počkáme, až se v tuku začnou rozpouštět. Přihodíme nakrájenou světlou bagetu a osmažíme ji dozlatova. Kostičky z pánve dáme stranou.



Do uvolněné pánve přidáme olivový olej, kostičky uzeného špeku, filátka ančoviček a osušené kostičky cuket. Mícháme a smažíme do změknutí cuket. Cukety ochutnáme, přidáme špetku chilli a případně dosolíme. Část osmažených cuket dáme stranou – použijeme je na ozdobu.



Do hrnce na vaření těstovin nalijeme dostatečné množství vody a osolíme ji. Hrnec zakryjeme poklicí a necháme přijít k varu. Při vaření těstovin se vždy řídíme doporučením výrobce. Těstoviny nesmí být rozvařené ani tvrdé, ale jak říkají Italové „al dente“. Já vždy raději ochutnávám. Než se těstoviny uvaří, stihneme připravit omáčku.

Do úzké nádoby (kterou prodávají společně s ponorným mixerem) přemístíme obsah pánve, přidáme kousky sýru Grana Padano, lístky bazalky a ti odvážní, kterým nevadí silný česnekový odér, přidají i jeden stroužek česneku. Já jsem přidala jen lístky bazalky bez česneku. Vše rozmixujeme do dokonale hladké omáčky.



Omáčku přelijeme do uvolněné pánve, zředíme ji pár lžícemi vody (tím myslím 2-3 polévkové lžíce) z těstovin a promícháme. Do omáčky přidáme scezené uvařené špagety. Promícháme a necháme minutku stát.



Špagety při podávání zdobíme osmaženými krutony, kostičkami osmažených cuket a lístky bazalky. Všechna omáčka se krásně nabalí na těstoviny, takže nehrozí pocákání ubrusu, případně blůzičky či manželovy košile. Až ochutnáte, řeknete si, že je musíte připravit vícekrát za sezonu.

