

# Krewetki z makaronem



## Składniki

400 g krewetek  
250 g makaronu  
tagliatelle  
250 g pomidorków  
koktajlowych  
kockowanych  
50 ml białego  
wytrawnego wina  
1 cebula  
1 ząbek czosnku  
2 łyżki masła klarowanego  
¼ łyżeczki płatków chili  
Sól do smaku  
Do podania świeże zioła,  
np. oregano, tymianek

## Opis wykonania

Niesamowite połączenie wstążek makaronu tagliatelle z krewetkami oraz dodatkami – pomidorami, czosnkiem i świeżymi ziołami. To świetna propozycja obiadowa dla wszystkich miłośników niebanalnych smaków.



W osolonej wodzie ugotuj makaron zgodnie z instrukcją zamieszczoną na opakowaniu. W trakcie gotowania makaronu przygotuj pozostałe składniki dania. Cebulę i czosnek obierz. Drobno posiekaj i podsmaż na rozgrzanym maśle.



Dodaj krewetki i pokrojone na połówki pomidorki koktajlowe. Podsmaż przez ok. 3 minuty na większym ogniu. Na patelnię wlej białe wino i zmniejsz ogień. Podduś całość przez ok. 3-4 minuty, do czasu aż część wina odparuje.



Dodaj ugotowany makaron i całość lekko podsmaż, aby makaron połączył się ze składnikami na patelni. Danie udekoruj świeżymi ziołami – tymiankiem lub oregano.