




Tagliatele cu creveti si sos alb



Ingrediente

Ceapa alba - 1 buc
Creveti - 8 bucati
Paste Tagliatelle - 160 de grame
Patrunjel - 1 legatura
Piper alb macinat Sare Usturoi - 3 catei
Vin alb - 50 de mililitri

 35 de minute  2 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Mai intai de toate punem apa la fiert pentru tagliatelle. Apa trebuie sa contina doar sare, deoarece paste de cea mai buna calitate nu au cum sa se lipeasca. Dupa ce am pus apa si o lasam sa dea in clocot, pregatim usturoiul pe care il tocam fin, ceapa pe care o taiem brunoise (3 - 5 mm) si patrunjelul.
2. Crevetii ii verificam sa fie curatati, iar daca nu sunt, ii curatam noi prin a face o crestatura pe spatele crevetelui pentru a scoate acel fir negru (intestinul).
3. Luam o tigaie, o punem pe foc si adaugam ulei de masline, nu foarte mult, dupa care adaugam in tigaie usturoiul, ceapa si crevetii si ii calim bine pana ce crevetii isi schimba culoarea. Daca sunt prefieriti crevetii, ne uitam la ceapa, dupa ce s-au calit bine si si-au impartasit baia de ulei, stropim si stingem cu vin.
4. Tagliatellele se fierb in jur de 8 minute, nu mai mult pentru ca pe urma devin foarte moi. Le spalam sub un jet de apa dupa ce au stat in apa clocotita si le punem in tigaie. Daca dorim, putem adauga si smantana. La sfarsit, dam gust cu sare si piper, dupa care presaram patrunjel.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>