

Paste cu creveti si sos de ardei



Cu aceasta reteta de paste cu creveti si sos de ardei sper ca pasiunea lui Cipi pentru gatit sa se intensifice. Si spun asta pentru ca el este autorul ei ☐

Sotul meu nu e strain de „bucatarie” (are si gene bune in sensul asta, dar nu vrea sa recunoasca ca e talentat), dovada fiind faptul ca de-a lungul timpului ne-a incantat cu cateva retete absolut delicioase, printre care se numara si aceasta mancarica cu fructe de mare (uneori adauga midii si bucatele de caracatita).

Un preparat special pentru zilele de dezlegare la peste din posturi pe care l-a testat si cu creveti congelati, si cu creveti prefierti, si cu creveti proaspeti...ultima varianta, desi mai gustoasa dar mult mai migaloasa, ramanand pe lista mea cu „de facut”.

Lui variantele simple si rapide ii plac!

La final, ce pot sa spun?! Sunt foarte bucuroasa ca m-a lasat sa ii surprind creatia... si, mai mult de-atat, pentru ca nu a mai trebuit sa gatesc eu, ci am fost doar un simplu fotograf ☐

Aici puteti gasi si alte **retete pentru zilele cu dezlegare la peste**, mai exact 14

Ingrediente:

Pentru sosul de ardei:

- 3 ardei grasi (diferit colorati): rosu, galben si verde
- 3, 4 catei de usturoi
- 200 g rosii cherry
- sare si piper dupa gust
- 100 ml ulei

In plus:

- 250 g paste fainoase mici (scoici, spirale sau melcisorii)
- 500 g creveti congelati (decorticati si curatati)
- zeama de lamaie (optional)
- rondele de ceapa verde pentru ornat (optional)

Mod de preparare:

Pregatiti dinainte toate ingredientele: scoateti mai intai crevetii din congelator, pentru a avea timp sa se „dezmoreasca”. Tocati ardeii in cubulete, tocati marunt cateii de usturoi si puneti o oala mare cu apa si sare la fiert, pentru paste.

In continuare, incingeti uleiul in tigaie si prajiti ardeii 1-2 minute, amestecand des:



Adaugati sare si piper (condimentati bine, nu va zgarciti! ☺) si lasati-i la calit, sub capac, 7-8 minute. Nu uitati sa amestecati din cand in cand!



Cand s-au inmuiat, adaugati usturoiul tocat si mai lasati la calit 1-2 minute:



Adaugati apoi rosiile cherry, crestate cu cutitul (in locul in care era codita):



In felul asta rosiile se vor decoji foarte usor, in timp ce se gatesc (scapam cu ocazia asta de introducerea lor in apa

clocotita):



Desigur, voi daca vreti puteti folosi rosii mari, tocate mai apoi, dar eu ador dulceata acestor rosii mici, numite „rosii cireasa”!!

Inlaturati, deci, pielitele rosiilor si amestecati viguros pentru ca sosul sa se lege. Lasati sa fiarba sub capac cca. 5 minute:



Rasturnati crevetii in tigaie si lasati-i la calit, fara capac acum, pana cand se fierb pastele:



Pastele pe care le-am folosit eu au avut nevoie de cca. 8 minute de fierbere:



Le-am pus la fiert in acelasi timp cu sosul..aproximativ...pentru ca am vrut sa le rastorn in sos imediat, cat erau fierbinti, dar se pot fierbe mai devreme si apoi se lasa deoparte, scurse de apa si amestecate cu putin ulei de masline, pana cand le folosim:



La sfarsit, se amesteca totul foarte bine si se lasa la foc mare 1-2 minute, pentru ca sosul sa cuprinda pastele:



Laura Sava

Se stinge focul si se lasa la odihnit cca. 10 minute:



Laura Sava

Mie mi-au placut exact asa cum au iesit dar Cipi si Bogdi le-au savurat cu zeama de lamaie:



Sper din tot sufletul sa va placa si voua!!!



Si sper ca Cipi, vazand incurajarile voastre, sa ne mai delecteze
si cu alte bunatati!!! ☐