





Spaghetti z krewetkami i rukolą

Jest to świetna propozycja na ciepłe dni, jeśli szukasz prostego i lekkiego przepisu na makaron.

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 500 g spaghetti
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1,5 kg krewetek, obranych, z ogonkami
- 600 g pomidorków koktajlowych
- 5 ząbków czosnku, zmiążdżonych
- Sól morską i świeżo zmielony czarny pieprz
- 240 g rukoli
- 2 czerwone papryczki chilli, drobno pokrojone opcjonalnie
- Sok z 1 cytryny
- Do dekoracji dodatkowa rukola i parmezan
-



Wykonanie:

Naciśnij BROWN/SAUTÉ, a następnie START/STOP. Dodaj olej i podgrzej. Dodaj krewetki i smaż do zrumienienia. Wyjmij z garnka i odstaw na bok.

W razie potrzeby dodaj dodatkowy olej, dodaj pomidory, czosnek, sól i pieprz i gotuj przez 2-3 minuty lub do momentu, aż pomidory będą lekko miękkie. Doprawić solą i pieprzem.

Dodaj ugotowane spaghetti i krewetki. Skrop oliwą z oliwek i wymieszaj z $\frac{3}{4}$ rukoli, chilli opcjonalnie, sokiem z cytryny i podawaj z pozostałą rukolą i parmezanem.