



SPAGHETTI AMALFITANA
СПАГЕТТИ АМАЛФИТАНА

2 средних цуккини
400 гр. томатов черри
500 гр. креветок
2 столовые ложки оливкового масла
3 зубчика чеснока
1 чайная ложка соли
250 гр. сухого белого вина, сорт Треббиано предпочтителен
1 кофейная ложка свежемолотого черного перца
1 пучок петрушки

400 грамм спагетти из твердых сортов пшеницы
3 чайные ложки соли
4 литра воды с ложкой оливкового масла

На 4 порции

В посуду с разогретым маслом опустить креветки и обжарить до оранжевого цвета. Если креветки уже вареные, просто несколько секунд их разогреть. Добавить вино и немного выпарить его. Добавить выдавленный чеснок, нарезанные мелкими пластинками цуккини и соль. Готовить на медленном огне 5-7 минут. Добавить черри и петрушку, готовить еще 3 минуты.

Спагетти отварить в кипящей подсоленной воде с оливковым маслом согласно инструкции, но не более 8 минут. Откинуть на дуршлаг, не промывать. Смешать с соусом, добавить грамм 200-300 воды, из той, в которой готовились спагетти, довести до кипения. Разложить по глубоким тарелкам и посыпать перцем.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013