

Dacă ai câțiva CREVEȚI fă aceste PASTE super RAPIDE și EXTREM de Delicioase



Dacă ai câțiva CREVEȚI fă aceste PASTE super RAPIDE și EXTREM de Delicioase



Nimic mai adevărat, dacă ai câțiva **creveți**, fă aceste **paste super rapide și extrem de delicioase**. Într-adevăr sunt un deliciu și merită! **Rețeta cu creveți și paste**, este foarte ușoară și foarte simplă de facut. Ingredientele sunt la îndemână, pregătirea creveților durează puțin, iar rezultatul este pe măsură.

- 500 g paste de calitate (indicate cele trafile în bronz)
- 350 g creveți, sau după gust
- 15 ml ulei de măsline

- 15-20 g unt gras 82%
- 10-15 g sare la 3-4 litri de apă pentru fierberea pastelor
- 1 linguriță de sare pentru sos
- 1/2 linguriță piper proaspăt rășnit
- 1/2 linguriță fulgi de ardei iute, sau după gust
- 5-6 căței de usturoi
- 1 legătură de pătrunjel proaspăt
- 50-60 ml vin alb
- coajă rasă de la o lămâie, medie/mică
- sucul de la o lămâie

1. Pune pastele la fiert în 3 litri de apă cu sare, conform instrucțiunilor de pe ambalaj.



2. Încălzește uleiul de măsline și untul într-o tigaie.
3. Adaugă usturoiul, piperul și fulgii de ardei iute pentru a aroma uleiul.
4. Adaugă creveții și prăjește-i până încep să se coloreze.

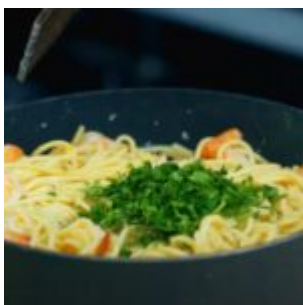


5. Adaugă vinul alb, coaja și sucul de lămâie.
6. Amestecă bine și lasă să fiarbă la foc mic.
7. Adaugă pastele fierte în tigaia cu sos.



8. Amestecă bine, adăugând apă de la paste pentru a obține consistența dorită.

9. Adaugă pătrunjelul verde tocat peste paste.



10. Amestecă bine pentru a combina toate ingredientele și aromele.