ŁOSOŚ Z MAKARONEM ORECCHIETTE I BAZYLIĄ W DELIKATNYM SOSIE

czas przygotowania	liczba porcji	poziom trudności
15 MIN.	**3**	**ŁATWY**

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE Łosoś wędzony
na gorąco Cytryna i Pietruszka - 1 opak.
makaron orecchiette – 1 kubek (ugotowany)
oliwa – ¼ kubka
czosnek – 2 ząbki (posiekane)
pieprz czerwony – 1 łyżeczka
bazylia – kilkanaście listków
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Każdy szanujący się makaron ma na opakowaniu instrukcję gotowania. Postępuj zgodnie z jej wytycznymi i ugotuj makaron orcchiette al dente. Od siebie możemy dodać jedynie sprytną wskazówkę, dzięki której zaoszczędzisz jeszcze więcej czasu. Oto ona: sól wydłuża proces gotowania, dlatego dodaj ją dopiero do wrzącej wody.
2. W trakcie gotowania makaronu przygotuj pozostałe składniki. Żeby to zrobić, wystarczą Ci podstawowe kuchenne sprzęty: deska do krojenia, nóż i patelnia. Czasami tak niewiele trzeba, to miłe.
3. Czosnek posiekaj nożem na drobne kawałki. Krojenie czosnku ma tę przewagę nad wyciskaniem przez praskę, że trudniej go potem spalić. Już nie mówiąc o tym o ile łatwiej umyć nóż, niż taką wyciskarkę...
4. Rozgrzej oliwę na patelni i podsmaż czosnek na małym ogniu. Kilka razy zamieszaj i już po chwili czosnek powinien być gotowy. Poinformuje Cię o tym jego aromat i jasnozłota, szklista barwa.
5. Zdejmij patelnię z ognia i dodaj czerwony pieprz do czosnku. Starannie wymieszaj składniki. Czosnek i pieprz to zgrany duet, ale potrzebują chwili, żeby się przegryźć. Dzięki temu połączeniu łosoś MOWI z makaronem orchiette zyska niepowtarzalną głębie smaku.
6. Pewnie została jeszcze minuta do końca gotowania makaronu? Poczekaj, dasz radę. Po jej upływie pamiętaj, żeby ugotowany makaron odcedzić i koniecznie przelać zimną wodą. Dzięki takiemu hartowaniu zatrzymasz proces gotowania i unikniesz rozgotowania makaronu.
7. Ugotowany i zahartowany makaron dokładnie wymieszaj z czosnkiem i bazylią. Łosoś MOWI z makaronem orcchiette będzie pyszny. I to już za moment!
8. Podziel łososia na mniejsze kawałki i dodaj do makaronu. Masz teraz chwilę, żeby pozachwycać się genialną prostotą tego dania. A już za chwilę będziesz się zachwycać jego smakiem. Smacznego!

WYBRALIŚMY TE KAWAŁKI ŁOSOSIA SPECJALNIE DLA CIEBIE. PODPISANO: NORWESCY RYBACY.