



MAKARON TAGIATELLE Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM NA GORĄCO

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

łosoś MOWI wędzony na gorąco – 1 opakowanie
makaron tagiatelle – 200 g
pieczarki – 3-4 sztuki
papryczka chilli bird's eye – 1 sztuka (posiekana)
szałwia świeża – parę listków
olej – 1 łyżka
masło – 2 łyżki
sól, pieprz
ser pecorino – 1 łyżka (starty)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Makaron gotujemy al dente, czyli lekko go niedogotowujemy. Najczęściej na opakowaniu podawany jest czas, jeśli nie, skracamy go o ok. 1 minutę. "Al dente" po włosku dosłownie oznacza "ząb". Może dlatego Włosi mawiają, że tak przyrządzony makaron powinien być jędrny, lekko twardy i stawiać delikatny opór zębom... Norwedzy pewnie dodaliby, że powinien stanowić lekką przeciwwagę dla rozpluwającego się w ustach łososia wędzonego na gorąco MOWI, ale może się lekko rozmarzyliśmy...
2. Po ugotowaniu makaronu, przy odcedzaniu, odlewamy pół kubka wody, która będzie nam potem potrzebna na samym finiszu. Może niektórzy zapytają – po co? Bo woda z gotowanego makaronu zawiera gluten, który po zredukowaniu zadba o niepowtarzalny smak i konsystencję sosu.
3. Kroimy pieczarki w zgrabne plasterki i smażymy je na patelni wraz z papryczką chilli, o szumnej nazwie "bird's eye", lub bardziej znanej – "Piri Piri", pamiętając, że jest to jedna z najostrzejszych papryk świata, która nie tylko zapewnia niezapomniane doznania smakowe, ale ma też m.in. działanie przeciwzapalne, przeciwbólowe i poprawiające trawienie. Nie wiemy jak wy, ale my już od samego czytania czujemy się już mocno rozgrzani! Pieczarki mają za zadanie lekko się przyrumienić.
4. Po chwili oszołomienia, czy wrzuciliśmy dobrą ilość papryczki chilli, dodajemy szalwię i masło. Czujecie już ten maślany smak w ustach?
5. I tutaj pojawia się pół kubka odlanej wcześniej z gotowanego makaronu wody, którą dodajemy do smażenia, aż sos lekko zgęstnieje. Przypominamy, że taka jest rola tej wody, by potem makaron tagliatelle z łososiem rozpluwał się w ustach...
6. Teraz do gry wkracza łosoś. Wyostriamo czujność bo dodajemy go dosłownie na 2-3 minuty...
7. ... po czym do patelni dorzucamy ugotowany makaron i starty na tarce ser pecorino, przesmażamy minutę, by wszystko nabrało smaku. I gotowe.

Wcześniej pisaliśmy, że makaron po norwesku ma być smaczny i prosty, z pomysłem i z łososiem. Po prostu więc życzymy smacznego. Dla wzmocnienia efektu wizualnego i smakowego, makaron tagliatelle z łososiem możemy delikatnie udekorować świeżą szalwią. Smacznego!

