



MAKARON Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM NA GORĄCO

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
4

poziom trudności
ŚREDNI

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE Łosoś wędzony na gorąco
– 3 opakowania
makaron Tagliatelle – dla 4 osób
oliwa z oliwek – 100 ml
czosnek – 2 ząbki
czerwona papryczka chilli – 1 szt.
pomidorki koktajlowe – 500 g
czarne oliwki bez pestek – 200 ml
świeże oregano – garść
cytryna – ½ sztuki
tarty parmezan – 50 g



Makaron z łososiem to zawsze dobry pomysł na obiad. Kochają go Włosi – od pokoleń umiła im gorące słoneczne popołudnia. To klasyk śródziemnomorskiej kuchni, na który wszyscy co jakiś czas mamy ochotę. Dzięki MOWI zmienicie zwyczajny i prosty przepis na makaron z wędzonym łososiem w nadzwyczajnie zdrową ucztę smaków.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Podziel wędzonego łososa MOWI na kawałki zbliżone wielkością do oliwek, zachowanie takich proporcji wyjątkowo dobrze wpłynęło na wygląd naszego dania.
2. Jak ugotować makaron tagliatelle? Najprościej jak to możliwe, czyli zgodnie z instrukcjami na opakowaniu w wariacie al dente. Dobrze ugotowany makaron to obsesja Włochów i sekret ich kuchni. Jeśli wolisz nieco bardziej rozgotowany makaron nikomu nie powiemy, ale lepiej się tym niechwal na wakacjach we Włoszech.
3. W międzyczasie podgrzej oliwę na dużej patelni. Dodaj posiekany czosnek i chilli. Delikatnie podsmaż na umiarkowanym ogniu ciągle mieszając. Dodaj pokrojone pomidorki i oliwki i smaż aż zmiękną. Dorzuć oregano, całość dopraw solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
4. Kiedy makaron będzie już gotowy, odcedź go i przełóż na patelnię. Starannie i równomiernie wymieszaj makaron z sosem, pozwól wszystkim smakom połączyć się w idealną całość.
5. Makaron z sosem przełóż na głębokie talerze, dodaj łososa i posyp parmezanem. Podawaj przybrane świeżym oregano. Gotowe!

Makaron z łososiem wędzonym MOWI to doskonały dowód na to, że najprostsze rozwiązania są czasami najlepsze, a siła smaku kryje się w dobrze dobranych składnikach i ich jakości. W MOWI mamy obsesję na punkcie jakości jedzenia, zupełnie jak Włosi i ich makarony al dente. Wiemy, że jedno niedopatrzenie może wszystko zepsuć, dlatego otaczamy nasze łososie troską i profesjonalną opieką na każdym etapie hodowli.



NIE MUSISZ JECHAĆ
DO NORWEGII,
BY SPRÓBOWAĆ
TAK PYSZNEGO
ŁOSOSIA.