

Fusilli z wędzonym łososiem



Autor: **smakowisko**
Przepisów: 71 Ocena: 1030

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne



Składniki:

- makaron fusilli (świderki), 450 g
- masło, 50 g
- cebula, 1
- wytrawe białe wino, 6 łyżek
- rama creamfine, 400 g
- wędzony łosoś, 300 g
- sok z cytryny, 2 łyżki
- świeży koperek, 2 łyżki
- sól, pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Zagotować garnek osolonej wody i ugotować w nim makaron. Na patelni stopić masło, dodać pokrojoną w małą kosteczkę cebulę i smażyć przez 5 minut na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając, aż cebula będzie miękka. Następnie na patelnię wlać wino i całość doprowadzić do wrzenia. Gotować aż masa zmniejszy swoją objętość o 2/3. Dodać rama creamfine, posolić i popieprzyć do smaku i ponownie doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień i gotować jeszcze przez 2 minuty, żeby masa nieco zgęstniała. Następnie dodać pokrojonego w kostkę łososia, posiekany koperek i sok z cytryny. Makaron odcedzić i dodać do sosu. Wszystko delikatnie wymieszać. Całość udekorować koperkiem i plasterkami cytryny.
- 2 Zagotować garnek osolonej wody i ugotować w nim makaron. Na patelni stopić masło, dodać pokrojoną w małą kosteczkę cebulę i smażyć przez 5 minut na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając, aż cebula będzie miękka.
- 3 Następnie na patelnię wlać wino i całość doprowadzić do wrzenia. Gotować aż masa zmniejszy swoją objętość o 2/3. Dodać rama creamfine, posolić i popieprzyć do smaku i ponownie doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień i gotować jeszcze przez 2 minuty, żeby masa nieco zgęstniała.
- 4 Następnie dodać pokrojonego w kostkę łososia, posiekany koperek i sok z cytryny. Makaron odcedzić i dodać do sosu. Wszystko delikatnie wymieszać. Całość udekorować koperkiem i plasterkami cytryny.

Twoje notatki do przepisu: